elgourmet.com

ISSN: 1668-8988
9 771668 898001 00057

EXCLUSIVO DESDE ITALIA
DAVIDE CASSI, ENTREVISTA CON IL CUOCO SCIENTIFICO

JAMIE OLIVER
HACE SUSPIRAR A LAS AMAS DE CASA

HERRAMIENTAS
CUCHILLOS Y SARTENES POR OLIVIER FALCHI

NOV 2009
57

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 12.90
REC. INT. $ 0.30 CHILE $2.400
REC. $300 REG. I, II, XI, XII

RESTAURANTES
LAS DAMAS
ESPERANZA
URUGUAY

VIAJE A CHILE
VIÑA DEL MAR
Y VALPARAÍSO

drinks
de París a Buenos Aires

elgourmet.com

ISSN: 1668-8988
9 771668 898001 00057

EXCLUSIVO DESDE ITALIA
DAVIDE CASSI, ENTREVISTA CON IL CUOCO SCIENTIFICO

JAMIE OLIVER
HACE SUSPIRAR A LAS AMAS DE CASA

HERRAMIENTAS
CUCHILLOS Y SARTENES POR OLIVIER FALCHI

NOV 2009
57

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 12.90
REC. INT. $ 0.30 CHILE $2.400
REC. $300 REG. I, II, XI, XII

RESTAURANTES
LAS DAMAS
ESPERANZA
URUGUAY

VIAJE A CHILE
VIÑA DEL MAR
Y VALPARAÍSO

drinks
de París a Buenos Aires

NO PIERDAS
EL PRESENTISMO
HOGAREÑO.

Nuevas
LAY´S RESTÓ

DISFRUTÁ VOLVER A CASA.

elgourmet.com

#57

CONTENIDOS

22 Jamie Oliver
mano a mano con el joven chef británico que hace suspirar a las amas de casa del mundo.

28 (re)evolución
preparaciones clásicas con un giro sofisticado y modernista. Por Olivier Falchi del restaurante Le Sud de Sofitel Arroyo.

54 il cuoco molecolare
desde Italia, el físico y cocinero Davide Cassi habla por primera vez para la Argentina. Además, adelanto del primer tratado de gastronomía molecular.

67 les années folles
el barman de Doppelgänger revela seis recetas para armar tragos inspirados en Paris, Berlín y Nueva York de entreguerras.

SECCIONES

6 EDITORIAL
8 NOVEDADES
14 URUGUAY, ENTRE SINGAPUR Y FIRENZE
16 RESTÓ: LAS DAMAS, ESTACIÓN ESPERANZA
44 GUÍA DE VINOS
48 HERRAMIENTAS: LOS FIERROS DE FALCHI
56 *EXPOELGOURMET.COM* MÉXICO
60 VIÑA DEL MAR Y VALPARAÍSO
76 EL CLUB DEL BUEN BEBER
78 BACKSTAGE: WEST/USA
80 ADELANTOS
82 PROGRAMACIÓN

Foto de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía. Producción de Cecilia Rius.

elgourmet.com

La revista elgourmet.com.y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A.
Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir
con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente General | Diego Waclarz

Editor General | Facundo Di Genova
Director de Arte | Sebastián Delucchi
Diseño & Diagramación | Alejandro López Mella
Edición Regional | Alejandro Gorenstein
Coordinación Editorial | Sebastián Prats
Gerente de Coordinación | Romina Rúa Lafauci
Retoque Fotográfico | Mariana Oliva Gerli
Jefe de Publicidad | Pablo Barone
Ejecutivo de Cuentas | Sebastián Rolando
Coordinación Comercial | Manuela Binotti

Colaboradores
Redacción | Verónica Ocvirk, Fabián Couto, Ninna Salusso, Cecilia Escola, Cecilia Rius, Alejo Luna y Diego Oscar Ramos
Fotógrafos | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno
Ilustradores | Damián Zain, Alma Larroca, Majo Cerezo
Productores | Rodrigo González Garillo, Marcela Sorondo, Sonia Mc Gough
Cocineros | Olivier Falchi y Dante Liporace
Corrección | Nicolás Bal

Redacción | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
Suscripciones | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
Publicidad | comercial@grupoq.com.ar

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de Contenidos | Lucía Suárez
Productora General elgourmet.com | María Marta Massara
Directora Comercial | Elizabeth James
Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

Distribución en Capital y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
Distribución en interior | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
Impresión | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

Revista elgourmet.com Uruguay
Redacción | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

Revista elgourmet.com Colombia
Redacción | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

Revista elgourmet.com México
Redacción | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

Revista elgourmet.com Ecuador
Redacción | Editorial Aranti. Últimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

Revista elgourmet.com Venezuela
Redacción | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC

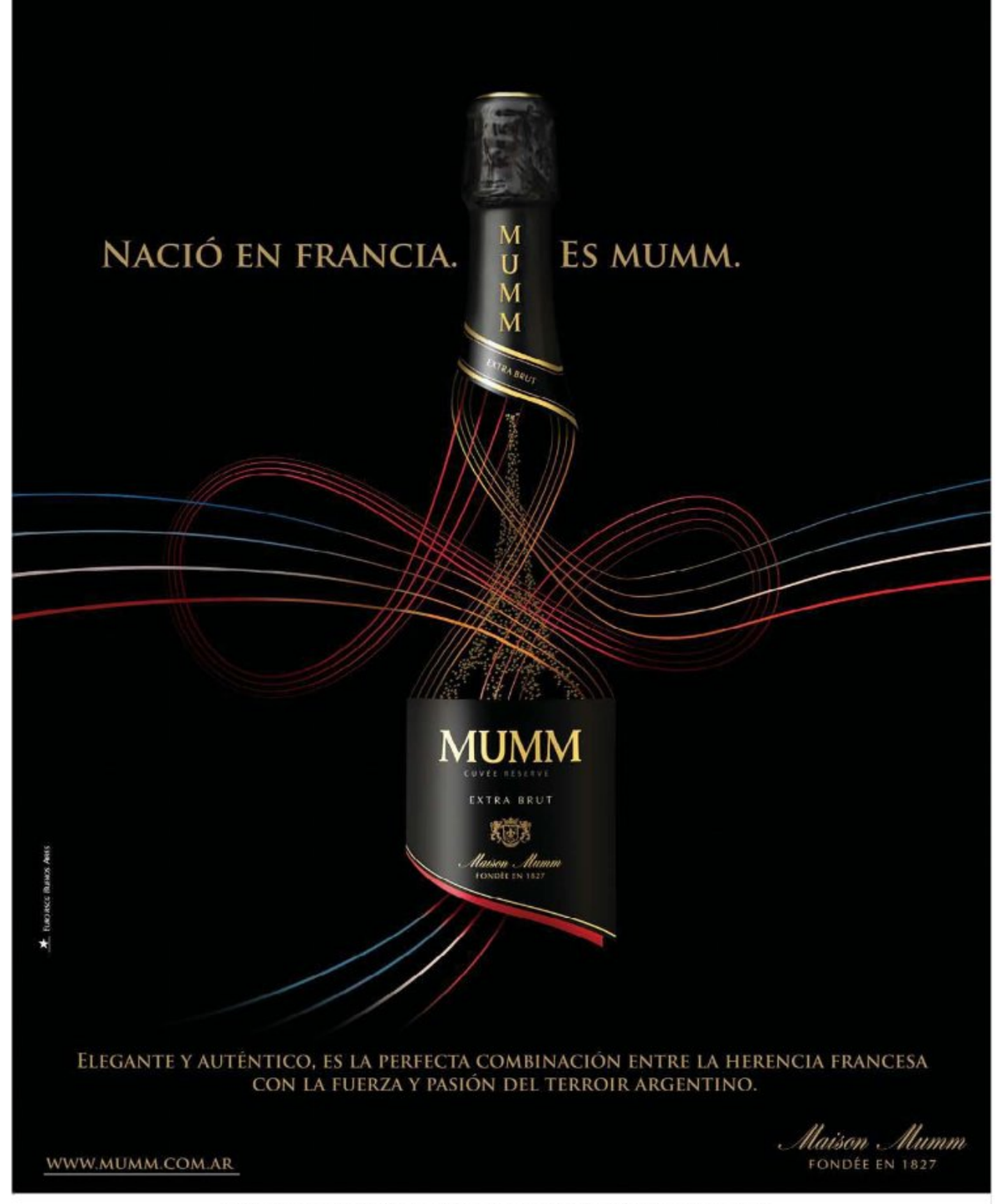
suscripciones@revista-elgourmet.com

Nuestro staff se comunica con movistar

No solo las personas tienen carácter.
Grant's
BLENDED SCOTCH WHISKY
Un Scotch intenso y con personalidad excepcional.
Prueba un ángulo diferente. GRANT'S.
BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

final del fuego

Quedó un número internacional. Nada planificado. Son los imponderables del oficio. Lo más divertido de este trabajo. Esa incertidumbre que hace no saber cómo saldrá la preparación hasta tanto no la tengamos emplatada frente a nosotros también sucede al cocinar una revista, y si bien queda en manos del lector evaluar su sabor y, sobre todo, experimentar cómo cae, puedo anticipar que esta edición huele bien, muy bien. El chef francés residente en Buenos Aires, Olivier Falchi, nos divulgó recetas clásicas con un giro muy atrevido que quedó eternizado en las fotos de Eduardo Torres y la producción del artista y esteta Rodrigo González Garillo. De lo mejor que ha publicado esta revista. Falchi estaba tan cómodo que hasta se animó a posar con un ratón en la mano, una réplica del protagonista de *Ratatouille*. Nuestra periodista en Colombia Maria Carolina Riaño entrevistó a Jamie Oliver, el buen mozo y cocinero británico que hace delirar a las damas del mundo. A Jamie se lo podrá vetar por pirata y frivolito, pero su talento culinario es incuestionable. Invitado por el Comité Paltas Hass, Alejandro Gorenstein estuvo en Chile y nos trajo una nota sobre las delicias de Viña del Mar y Valparaíso, con una receta de regalo. También se carteó con Alfonso Cadena, el chef mexicano que viajó desde Tijuana hacia el norte para conocer la cocina de la costa oeste estadounidense, aventura que se estrenará en televisión este mes por *elgourmet.com*. Entretanto, Romina Salusso trabajó duro para dar con el físico Davide Cassi, fundador de la cocina científica italiana y amigo de Ferran Adrià, un genio loco que hasta hoy estaba inédito en el país. El día de cierre, cuando habíamos perdido toda esperanza de hablar con él, ella vino saltando a la redacción, diciendo que tenía la entrevista, que sólo restaba traducirla. No digo que paramos las rotativas para meter esa nota, pero casi. Al final, y para no despedir la década sin dedicarle una portada a la coctelería, citamos a los fundadores del bar Doppelgänger de San Telmo. Gente que sabe lo que quiere. Nos dieron material para elaborar un especial con los mejores tragos clásicos que se recuerden, de París a Buenos Aires, con escalas, y redactaron un manifiesto con el fundamento ideológico de sus recetas. Muy refrescante. Tragos para terminar el año unidos, y liberados.



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Wokka Saki | juntos son dinamita

Wokka Saki es una bebida que mezcla vodka inglés con sake japonés, y ahora llega al país para todos los amantes de las raras fusiones. Habrá que experimentar sus efectos...

+ | un café por favor

Nestlé Nespresso lanzó su Special Club 2009, llamado Singatoba, un exclusivo grano —Arábica Blue Batak— que ofrece una experiencia sensorial única para los amantes del café. Más info: 0800 999 0392.

+ | bombonazo

Qué rico es el nuevo Cadbury, un bombón de chocolate con leche, relleno con una suave mousse y... ¡y una avellana en el corazón!

+ | alta charcutería

Cocineros profesionales y estudiantes del último año de las escuelas de gastronomía de todo el país podrán participar del primer Torneo de Cocina Bocatti que tiene como objetivo utilizar los productos de charcutería en la alta cocina. Más info: torneodecocinabocatti@fcalchaqui.com.ar

Chungo abrió un nuevo local en la esquina de El Salvador y Gurruchaga, en Palermo SoHo. Además de helados, ahora ofrecen tartines, ensaladas y sánguches gourmet. chungo.com.ar

+ | para no perderse en el terruño

La Guía Terruños 2010 ya está disponible en librerías y aeropuertos, principales vinotecas y locales Habana. Una de las novedades de esta edición de 288 páginas es el crecimiento de la sección dedicada a Buenos Aires. gulaterrunos.com

puntajes

las dificultades de las recetas son:

G	fácil
G G	animese
G G G	algo complicada
G G G G	difícil
G G G G G	si le sale, sáquele una foto y envíela.

lectores@revista-elgourmet.com

Para casa • Para el postre • Como souvenir • Como regalo • Como complemento en catering

brownie Manía

Más de 30 variedades para su elección.

Tel: 4240-1991 - 15 5014 9099

www.browniemania.com.ar • info@browniemania.com.ar

PUBLICITARIA

DESCUBRI EL MUNDO

SANTA JULIA

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

+ | amigo Jack

En el Dique 1 de Puerto Madero y a puto rock se festejó el cumpleaños del señor Jack Daniel, creador del whisky más rockero del que se tenga registro. En la fiesta tocaron Massacre Palestina, Pablo Bañares y la DJ Carla Tintore. Estuvieron Joe Fernández, Diego Balut, Iván Noble y Juanse.

+ | gran turismo para Norton

Bodega Norton fue premiada con Medallas de Oro y Plata en la 5ta Edición del concurso "Best of Turismo Vitivinícola". La distinción fue otorgada en la categoría "Experiencias relevantes de turismo del vino".

Oster® diseñó su nueva Parrilla y Plancha Eléctrica Multifunción para asar dentro de departamentos o lugares cerrados carnes, pescados, mariscos, huevos y hortalizas. Para parrilleros de interior.

+ | mmm...

GBF elaboró galletitas con sabor a manteca y una fina capa de azúcar que les da un toque dulce y artesanal que hace la diferencia. Un producto 100% nacional.

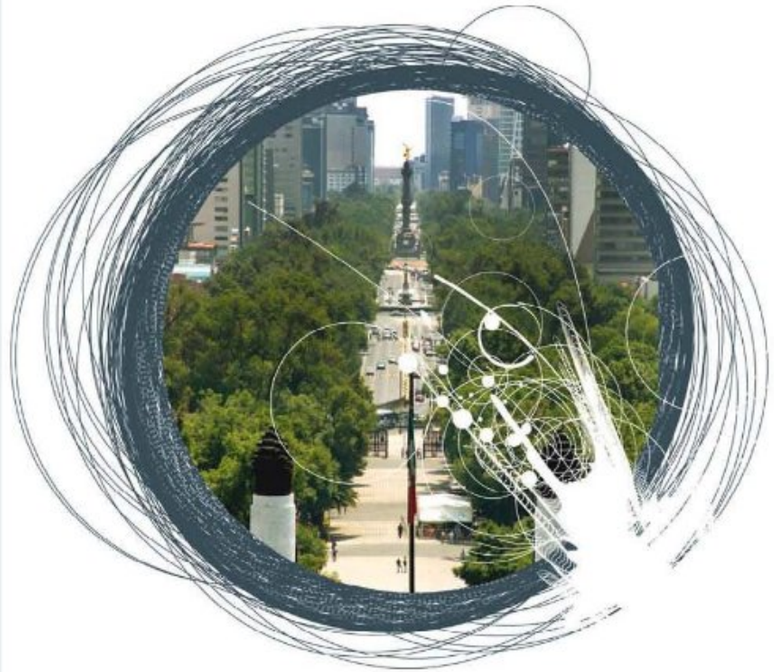
Gato Dumas
COLEGIO DE COCINEROS

+ | Gato querido

Para 2010, Gato Dumas Colegio de Cocineros desarrolló el programa intensivo de verano para las carreras de Cocinero Diplomado y Pastelero Diplomado. Más info: 47833357 ó info@gatodumas.com

+ | el que tomaba el abuelo

El Familia Cecchin Graciana cosecha 2006 es un vino elaborado con una cepa procedente de La Rioja (España) que ha encontrado su verdad en Mendoza. Eléctrico y salvaje, color rojo profundo con aromas especiados, es un vino cien por ciento orgánico, sin químicos agregados ni levaduras seleccionadas. Está bárbaro.



Disfrutá un espectáculo de 24 horas.
Descubrí Ciudad de México.

CIUDAD DE MÉXICO
Bésame mucho

Ciudad México
Capital en Movimiento
www.mexicocity.gob.mx

MÉXICO
www.visitmexico.com

MIXER INALÁMBRICO PHILIPS HR 1368
- Inalámbrico (sin cables)
- Funciona con dos baterías recargables
- Autonomía: 20 minutos
- Incluye base de carga con indicador
PHILIPS
Cordless

delicado **crocante**

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO
FOOD & STYLING POR MARCELA SORONDO
PRODUCCIÓN DE SONIA MC GOUGH

Tarta de crema y amarettis con romero y almendras

INGREDIENTES

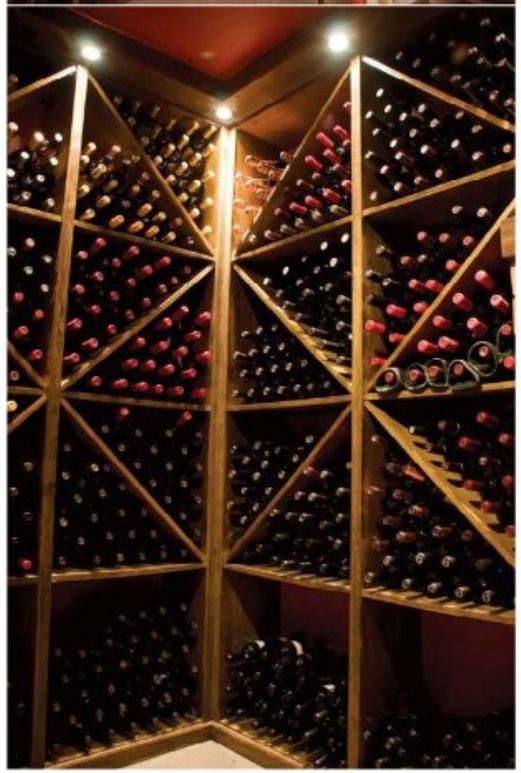
300 cc de crema de leche
150 g de amarettis
100 g de galletitas dulces
120 g de manteca derretida
500 g de queso crema tipo mascarpone o similar
50 g de azúcar
200 g de yogurt de vainilla firme
• Cáscara rallada y jugo de 1 limón
• Un ramo de romero

PROCEDIMIENTO

Para el almibar: jugo de 1 limón, igual cantidad de agua y 100 g de azúcar, almendras tostadas, pistachos y azúcar impalpable para decorar. Hierva la crema con 3 ramitas de romero, retire del fuego y deje enfriar. Pique los amarettis y las galletitas colocándolas en el accesorio picador del mixer inalámbrico. Reserve 4 cucharadas y mezcle el resto con la manteca derretida. Coloque esta mezcla en la base de un molde desmoldable de 24 cm de diámetro. Lleve a la heladera para que se enfríe bien. Coloque el queso mascarpone en un bol e integre con el batidor metálico agregando 50 g de azúcar, la cáscara y el jugo de 1 limón y el yogurt. Agregue la crema descartando las ramitas de romero y las 5 cucharadas de migas reservadas y siga batiendo hasta que esté algo espesa. Coloque en el molde preparado y mantenga en la heladera durante 8 a 10 hs hasta que esté bien firme. Hierva el jugo de limón con el azúcar hasta que se haga almibar y deje enfriar. Sirva la tarta cortada en porciones decorada con ramitas de romero, almendras y ó pistachos azúcar impalpable y rocíe con el almibar de limón.

+ | Uruguay
entre Firenze y Singapur

POR CECILIA ESCOLA



El chef Pablo Massey suele decir que su restaurante Uruguay es un lugar con intención. No cabe duda. Ubicado en la zona de Lomas de San Isidro y lejos de la movida fashion, éste es un restó elegante, informal y básicamente gourmet, en el que predominan el buen gusto y la armonía en los sabores y la ambientación.

Su estilo gastronómico es producto de la experiencia de Massey en Italia y de su paso por Tailandia, Singapur, Vietnam, Nueva Zelanda y Australia, entre otros destinos. Allí se puede probar comida italiana muy definida, algunos platos tailandeses y vietnamitas, y también buenas opciones con carne argentina.

Los productos son nacionales, las frutas y verduras, compradas en el mercado de Béccar y cosechadas en la propia huerta orgánica, y el cocinero trata de que la materia prima sea de similar calidad a la que usaba cuando estaba en Firenze. La carta cambia en parte cada dos o tres semanas y cuenta con una importante oferta en el rubro bebidas.

Hay menú de tres pasos, que incluye antipasti, principali, postre y agua Eco, y de cuatro, con agua y un café Illy ($ 115 ó $ 135). Para comenzar, se puede elegir entre la Terrina de campaña con échalotes caramelizados o los Involtini di melanzane. I primi piatti deparan agradables y armónicas combinaciones. Todo en su justo equilibrio, nada que desentone.

TIPS

La Rábida 2772, San Isidro.
47239184/9189. restauranturuguay.com
Martes a sábados, por la noche.
Reserve los fines de semana.
Principales tarjetas.
Seguridad y valet parking.

Un buen ejemplo es el Tiradito de salmón rosado con mayonesa de chilli, delicado y picantito, con el toque adecuado de jengibre, cilantro, apio, échalote, chilli y limón. También las Mollejas crocantes al romero con tomates, pimientos y cebollas asadas, finas, a punto, muy buen sabor. Otras dos opciones pueden ser el queso y panceta sobre fonduta, y las Trillas en crocante de masa filo con espinacas y *cream cheese*.

Fuera del menú degustación está el Pulpo grillado y marinado en especias con papines al vapor y manteca especiada con pimentón ($ 65).

Entre los principali se destacan los tortelloni de radicchio rosso, ricotta y Parmesano con fonduta y aceite de trufas y hay otra versión rellena de zapallo, mozzarella de bufala, ambos muy sabrosos.

Otra posibilidad es el Ojo de bife apanado en hierbas y cinco pimientas con papas panaderas, rica carne, tierna, deliciosamente especiada. También se puede elegir entre una pata de cordero braseada con puré de papas estilo hindú tipo masala, el salmón rosado del Pacífico en leche de coco con arroz basmati tostado, y el risotto de hongos Portobello salteados, rúcula, queso Parmesano y queso feta. Con cualquiera de éstas, seguramente nadie saldrá decepcionado.

Llegamos a los dolci, el cierre perfecto para una comida delicadamente agradable. Ahí está la Ganesha de chocolate amargo con helado de vainilla, suave y sabrosa, lo mismo que la crostata de limón con salsa de caramelo y nueces, ambas muy recomendables. Además hay suflé de banana y maracuyá con sorbet de mandarina, otra interesante opción; Geisha de dulce de leche con helado de vainilla; frutos rojos gratinados con crema pastelera de chocolate blanco y almendras tostadas, y la clásica créme brûlèe. Fuera de menú se puede pedir el plato de quesos brie, camembert y feta con frutos secos ($ 35).

La carta de vinos, organizada por cepas, cuenta con más de 250 etiquetas nacionales que abarcan las diferentes zonas del país, desde Salta a la Patagonia. Los precios oscilan entre $ 71 y $ 4500 (Felipe Rutini '93) y hay opciones por copa de $ 25 a $ 40. Entre las propuestas interesantes de la bodega se encuentran la línea vertical de Rutini 1993-2003, el Weinert Malbec Estrella '77 y el Catena Zapata Estiba Reservada '93. En cuanto a los espumantes hay nacionales y un par franceses desde $ 69 hasta $ 500 (Pommery). También se pueden degustar tragos clásicos y propios y bebidas blancas, entre las que se destacan el *single malt* 18 años Caol Ila, el ron Santa Teresa 1796 y algunos vodkas premium. Todo a cargo del joven sommelier Emiliano Cordeiro.

Uruguay es un lugar agradable también en su ambientación, aun sin tener un criterio definido en el diseño. Traspasando un portón y un deck al aire libre, que funciona durante el verano, se encuentra el salón principal montado en un jardín de invierno estilo inglés. Hay cosas que pertenecieron a los restaurantes anteriores de Massey, de Cañitas y Posadas: sillas diversas compradas en diferentes mercados de pulgas, sillones de cuero, espejos importantes, un pequeño living, una chimenea, un bonito bar y una imponente araña con caireles. Además, sobria vajilla, buenos cubiertos y copas, y mantelería blanca; y en la cocina una *chef-table* para doce personas. Todo matizado con la tenue luz de pequeñas velas en las mesas y música cool de fondo. Ideal para comenzar una noche romántica o para disfrutar una comida con pequeño grupo de amigos gourmet.

Ya pasaron más de dos décadas desde que Pablo Massey dejó su carrera de agronomía para trabajar en el mítico restaurante de Francis Mallmann de la calle Honduras, atraído por ese mundo aun sin saber nada de cocina. Su estadía allí se prolongó nueve años y fue el comienzo de un interesante recorrido por la gastronomía y por el mundo. Así fue buscando su camino y desde que abrió su primer restaurante en Cañitas, en 1997, fue desarrollando su propio concepto. Alguna vez hizo algo similar a la cocina fusión hasta que fue depurando su estilo. En ese trayecto anduvo por Canadá, Nueva York, Barcelona y Singapur, entre otros lugares; y trabajó en Le Bristol París y en el River Café de Londres, entre otros sitios. Cocinó para Antonio Banderas y Robert Duvall, para Ralph Lauren en Punta del Este, y varias veces en la casa de Maradona. También la recibió a la mismísima Madonna en su restaurante Patagonia, que tenía en sociedad con Mallmann. Pero más allá de cualquier sofisticación, Massey asegura que, ante todo, una buena comida debe ser honesta y sin pretensiones de moda. Ésa es la propuesta que eligió para su querido Uruguay. ●

TIPS

Con capacidad para 60 comensales en el salón principal, durante el verano se habilita el deck de la entrada, para unas 15 personas. Allí funciona el único espacio para fumadores con el que cuenta el restaurante.

El lugar funcionó como cocina de la empresa de catering de Massey. Allí estaban las cámaras y los depósitos. Transformaron el antiguo depósito de leña en una cocina funcional con un jardín de invierno.

En el mismo ámbito se dictan también clases de cocina, en las que el chef enseña una entrada, un plato principal y un postre, y luego los alumnos almuerzan con una selección de vinos de la cava.

abuela", manteles blancos y ciertas encantadoras lámparas de estilo. De día el sol entra por los ventanales e inunda el espacio, y de noche las luces tenues crean una atmósfera íntima. También hay mesas en la vereda, donde imbricada a un árbol crece una bonita dama de noche (el rincón romántico por excelencia).

Platos: la carta está escrita a mano, no es nada extensa, cambia todas las semanas y ofrece platos sencillos y caseritos. Hay un menú mediodía que ronda los $ 25, mientras que de noche pueden encontrarse opciones como el Picoteo Las damas ($ 25, para compartir), la ensalada de hojas verdes, tomates confitados, calabaza asada y queso ($ 25) y el pollo rebozado en sésamo con salsa agridulce ($ 30). Entre los principales siempre hay, como mínimo, un plato vegetariano, como el risotto de berenjenas, verdeo, tomates secos y parmesano (riquísimo)

+ | las damas, hoy cocinan los hombres

por Verónica Ocvirk

Estilo: casero, sin pretensiones y con precios razonables. Puede ser romántico, aunque también se presta —por lo descontracturado— para reuniones de amigos. Las damas queda en una preciosa esquina de Chacarita, donde se ha ido formando un pequeño pero bien interesante polo gastronómico.
Chefs: Agustín Fantasía y Matías González.
Capacidad: 45 cubiertos.
Historia: las "damas" son dos amigas —Laura Lecuona y Lucía della Paolera— que, después de años de trabajar en publicidad, decidieron en mayo pasado dar un vuelco a sus vidas y ponerse un restaurante que sirviera la comida "que nos gusta a todos" en un ambiente muy personal. Encontraron entonces el local, en el que antes funcionaba una tintorería, y se enamoraron de él.
Ambientación: espacio pequeño, muebles antiguos, vajilla "de la abuela", manteles blancos y ciertas encantadoras lámparas de estilo. De día el sol entra por los ventanales e inunda el espacio, y de noche las luces tenues crean una atmósfera íntima. También hay mesas en la vereda, donde imbricada a un árbol crece una bonita dama de noche (el rincón romántico por excelencia).
Platos: la carta está escrita a mano, no es nada extensa, cambia todas las semanas y ofrece platos sencillos y caseritos. Hay un menú mediodía que ronda los $ 25, mientras que de noche pueden encontrarse opciones como el Picoteo Las damas ($ 25, para compartir), la ensalada de hojas verdes, tomates confitados, calabaza asada y queso ($ 25) y el pollo rebozado en sésamo con salsa agridulce ($ 30). Entre los principales siempre hay, como mínimo, un plato vegetariano, como el risotto de berenjenas, verdeo, tomates secos y parmesano (riquísimo) por $ 30 y los raviolones de calabaza con manteca de hierbas (suculentos) por $ 32. Para carnívoros se encuentran opciones como la entraña macerada en hierbas con papa especial ($ 35) y la brochette de cordero y manzana ($ 37).
Postres: al igual que el resto de la carta, también van variando. Puede aparecer, por ejemplo, una crêpe de naranja ($ 18) o una deliciosa crema catalana ($ 15).
Vinos: completa en cuanto a bodegas y estilos, con opciones que parten desde los $ 33 y vinos por copa. También hay tragos que rondan los $ 20 (programa ideal para las tardecitas). Desayunos y meriendas: cafés, tés, jugo, cereales, tostadas y "siempre algún budín o torta recién hecha".
Servicio: personal y amoroso, en el que se nota de lejos el espíritu de camaradería y la tonada del interior. La panera, que llega prolijamente tapada con una servilleta blanca, incluye panes fresquitos y también crujientes tostadas.
Data: Charlone 202 (Chacarita). Reservas al 45543466.
No suele haber problemas para estacionar. Acepta sólo efectivo. Abierto de lunes a sábados desde las 10 hasta el cierre. ●

Cultura, sabor y naturalidad

Melisa, jengibre, boldo… Las hierbas empleadas desde la antigüedad vuelven a ser las protagonistas hoy, combinadas con delicados sabores frutales. Propuestas aggiornadas, con todo el saber ancestral.

Reconocidas por sus diferentes propiedades, culturas como la griega, la india o la china utilizaban ya diferentes hierbas en sus bebidas. Conocían sus propiedades y recurrían a ellas para relajarse, vigorizarse o purificarse. Inspirada en estas sabidurías ancestrales llega Epika, una innovadora bebida con el endulzante natural Stevia que recupera estas tres filosofías milenarias, combinando sabores frutales y extractos de hierbas naturales.
Epika invita desde el símbolo que la caracteriza, el mandala, a buscar el equilibrio en la conexión con uno mismo, realizando un viaje hacia el mundo interior con todo el sabor.

Tres variedades, tres culturas

Epika propone tres variedades de sabor para diferentes momentos:

• Inspirada en el saber de la antigua grecia, Epika Relax Griego fusiona la sensación relajante de los extractos naturales de manzanilla y melisa con el jugo de manzana.

• Los sabios indios creadores de la medicina ayurvédica creían que la limpieza interior del cuerpo era la clave de la armonía. Inspirada en el saber indio, Epika Pureza India fusiona la sensación purificadora del extracto natural de boldo con el jugo de limón.

• Por su parte, la cultura milenaria china recurría a lo que ellos consideraban poderosos reconstituyentes y estimulantes como el jengibre para liberar la energía y potenciar el estado físico. Inspirada en el saber de la antigua china, Epika Vitalidad Oriental fusiona la sensación vigorizante del extracto natural de jengibre y guaraná con el jugo de manzana.

Un endulzante natural con historia

Desde hace 200 años, las comunidades aborígenes ya conocían y utilizaban la planta de la Stevia para endulzar sus bebidas. Epika retoma también este saber ancestral y lo incorpora a sus variedades en combinación con deliciosos sabores frutales, logrando así un rica bebida baja en calorías.

epika
una mezcla de cosas buenas

+ | Cava Real, tan cerca del cielo

POR ALEJO LUNA

UBICACIÓN: si uno fuera capaz de cerrar los ojos durante una hora y los abriera en el Hotel Sheraton de Colonia, es más probable que creyera haber llegado al Paraíso que de estar, simplemente, "del otro lado del charco". A orillas del Mar Dulce, este lujoso resort ofrece todo lo necesario para un desenchufe: de hecho, hay un Spa capaz de dejar a Mike Tyson más suave que una Carmelita Descalza.

ESTILO: el restaurante fusiona la gastronomía francesa con los mejores productos de la región: quesos, carnes y vinos del Uruguay.

CHEF: Patrick Schmutz. Formado en su Suiza natal, ha cocinado en Guyana, China, Yemen y España. Y se nota. De su paso por Quito, le quedó la pasión por las frutas, las texturas y los perfumes, y una mujer encantadora.

AMBIENTACIÓN: de sobrio aire señorial, el salón principal, ideado por el arquitecto Alejandro Braslavsky, alberga a unas 120 personas y otras 40 pueden elegir el deck a cielo abierto.

MENÚ: entre las entradas, fresca ensalada de hojas de la temporada con fetas de salmón marinado al hinojo; Torre de calabaza asada, tomate seco y ricota con rúcula; una Tabla de jamón crudo, bresaola, bondiola, queso colonia y camembert de oveja, para compartir. Hay dos variedades de Sopas: Crema de lentejas con chorizo, panceta ahumada y crotón de pan integral; y Sopa de legumbres con huevo escalfado y tostada de queso parmesano. De las Carnes, se destacan el importante Bife angosto (¡380 gramos!) al grill con sabrosas papas wedges (holandesas), cebolla confitada y salsa criolla; los Medallones de lomo de res sobre hojas de espinacas frescas, papas y boniatos (batatas) fritos con salsa de pleurotus de tararíras; la Bondiola de cerdo a la mermelada de berenjena, gratín de papas y pera glaseada al Oporto; la Pamplona de pollo sobre tortilla española, puré de calabacín a la canela y salsa criolla; y (para nosotros, la verdadera estrella) el *french* Rack de cordero horneado (¡a punto!) y servido con un quiche de tomate seco y albahaca, vegetales del Mediterráneo y jugo de romero fresco. La oferta de pescados es atractiva: Steak de salmón en nido de tagliatelle al jengibre y morrones confitados, con cordón de salsa cremosa de almejas vietnamitas al Campari; Escalopas de esturión del Río Negro acompañado de su crepe negra rellena de mejillones. Pastas: Spaghetti a la crema de jamón crudo, panceta y rúcula; y Agnolotti de pato con salsa de queso azul e higos confitados. Los vegetarianos tienen sus opciones entre los Raviolones de queso de cabra o el insuperable Pave de polenta con hongos de pino. Postres: Trío de macarrones de frambuesas, Armonía de crème brûlée de pistacho; Crepes al jarabe de mandarinas y pomelo o una degustación de postres uruguayos tradicionales (mini-Rogel, Martín Fierro y chajá).

VINOS: la cava y la carta están a cargo del sommelier argentino Damián García, con vasta experiencia en hoteles de lujo como el Faena de Puerto Madero o el Vatel de Nimes (Francia). La carta está organizada por cepas, encabezada por la variedad Tannat, de óptima expresión en Uruguay. Hay otras sorpresas.

PARA NO PERDERSE: si usted es de los que disfrutan de las comidas sin prisa, tómese un tiempo para degustar las grapas uruguayas. Cada una es un mundo.

RESERVAS: reservas.colonia@starwoodhotels.com

DATA: continuación de la Rambla de las Américas, Colonia del Sacramento, Uruguay. (00 598) 5232021.

+ | Estación Esperanza, aire de río

por Ninna Salusso
fotos de Natalia Alfonzo y Florencia Franchini

Estilo: cocina criolla y fusión de sabores mediterráneos.
Historia: todo comenzó en la cocina de la nonna Rosaria donde Guido y Luis Cicioni aprendieron los secretos del ragú bolognese y las salsas italianas. Inspirados en su pasión por la cocina y con la premisa de mantener vivas las tradiciones familiares, los hermanos Cicioni se asociaron con Mery Claypole, bartender del lugar, y decidieron lanzar su emprendimiento.
Chef: Guido Cicioni estudió gastronomía en la Fundación Ott College. Trabajó en Buenos Aires e Italia. Fanático de la cocina, se preocupa por crear nuevos platos respetando estrictamente las técnicas de cocción y la frescura de los productos.
Ambientación: moderno y acogedor. La iluminación es cálida y se puede disfrutar de buena música en todos los salones. Muebles de madera, velas y una importante barra al mejor estilo irlandés donde se exhiben licores varios y objetos de todas las partes del mundo traídos especialmente por amigos, familiares y clientes. Los grandes ventanales del primer piso —sector ideal para una velada con amigos— permiten vislumbrar la imponente Catedral de San Isidro y sus alrededores.
Sugerencias: La degustación de ciabatta es altamente recomendable, en especial la Serenata Rap. La Bondiola braseada con salsa de cerveza negra, miel y mostaza es una buena opción a la hora de elegir un plato fuerte. Exquisito el Ojo de bife con puntas de espárragos salteados al ajillo y el Matambrito de cerdo al limón con verduras en cubo salteadas en almíbar y pimienta verde. Las pastas, una buena elección para rememorar los sabores de Italia: Ñoquis de espinaca con crema y nueces tostadas, Ravioli de calabaza y mozzarella con pomodoro y basílico; Spaghetti con pesto genovés y piñones tostados. A la hora del dulce, los postres hacen gala de su presentación. Entre ellos, los más recomendables son el Brownie caliente con helado de crema americana y un aliño de salsa tibia de chocolate, Mousse de frutos del bosque en una tulipa de touil de algarroba y el tradicional Panqueque Esperanza, con dos bochas de helado, salsa de chocolate y nueces pecan. Todos se pueden acompañar con un exquisito ristretto al estilo di Napoli.
Vinos y bebidas: extensa lista de vinos, espumantes y licores italianos. Bodega La Celia y Séptima ($ 50 a $ 150) son los más pedidos. En cuanto a los espumantes existen varias opciones de acuerdo con el gusto y placere del comensal: Brut Rosé, Demi Sec y Extra Brut (desde $ 50 a $ 200). Las bebidas tamizadas con hierbas, Sambuca Luxardo, amaretto y lemoncello resultan infaltables a la hora de tomar un aperitivo. Además, cervezas artesanales e importadas.
Para no perderse: el Pomeloshka y el Mandarinoshka que hace Mery, los tragos por excelencia de la casa.
Servicio: distendido en la medida justa. Avocados al bienestar del cliente que se traduce en una impecable atención.
Precio promedio: entrada, primer plato y postre, $ 80.
Curiosidades: inmerso en un ambiente festivo, cenar y tomar un trago en el lugar es como estar de vacaciones.
Capacidad: 50 comensales.
Data: abierto de miércoles a domingo de 20 a 5. Ubicado en Avenida Bartolomé Tiscornia 803, esquina Pedro de Mendoza. Reservas los viernes y sábados de 19 a 21.30, al 47474400.

Para todos hay una Gafa...

Tenemos una heladera para cada uno
y el mejor frío para todos.

Heladeras, Freezers, Cocinas, Lavarropas & Secarropas

Gafa
ELECTRODOMESTICOS
CALIDAD. SIEMPRE

El encanto de Jamie Oliver

Cocina sin uniforme, prueba las salsas con el dedo e invita a sus amigos y familiares a participar en sus programas de tevé. Fenómeno mediático y culinario, canchero y atrevido, Jamie Oliver es la estrella gastronómica más aclamada del Reino Unido.

Por María Carolina Riaño A.
Fotos de David Loftus

Tiene 34 años, ha realizado 14 programas de televisión, 10 libros y dos DVD; es dueño de dos restaurantes en los que hay una lista de espera de cuatro meses; es asesor culinario y creador de una línea de productos gourmet y gadgets de cocina. Su filosofía es tan sencilla como su cocina: divertirse, probar lo que se prepara, equivocarse "al aire" y no estancarse demasiado en los detalles. A su corta edad ha desbancado a los chefs más populares de la televisión británica y ha conseguido convertirse en uno de los personajes más queridos de su país.

Este chef "atípico" nacido en las afueras de Londres estudió en el Westminster Catering College y realizó algunos cursos en Francia. Al regresar de nuevo a Londres trabajó como chef pastelero en restaurantes de renombre como The Neal Street Restaurant y River Café, en donde aprendió la cocina fresca, honesta y deliciosa con alto grado de esfuerzo y dedicación.

Fue a finales de los años 90 cuando Jamie tuvo su primer encuentro con las cámaras de televisión. Los editores de un documental sobre el restaurante en el que trabajaba fueron los encargados de descubrir a este "chico descarado" que se desenvolvía en la cocina de una manera genuina y auténtica nunca antes vista, convirtiéndose en un personaje ideal para presentar un programa de cocina. Fue tal la aceptación de su estilo poco ortodoxo y relajado que un día después de la emisión del programa, Jamie recibió llamadas de varias

productoras que le ofrecían ser el anfitrión de su propio programa. Fue así como en 1999 revolucionó el concepto de shows gastronómicos con The Naked Chef en un intento por desnudar la cocina hasta sus elementos esenciales, para demostrar a su público que no se necesita encubrir los ingredientes para cocinar sabroso. Jamie at Home, Ministry of Food y Jamie's Kitchen son algunos de los aclamados shows que lo han llevado a la fama alrededor del mundo.

En cada uno de ellos inspira a las personas comunes y corrientes a volver a la cocina de casa y preparar "de la nada" recetas simples y deliciosas. Poco a poco Jamie se ha encargado de recuperar las raíces de la gastronomía británica e italiana, enseñando a preparar desde un puré de papa hasta una fresca ensalada con los ingredientes que siembre en la huerta de su casa, ofreciendo una variedad de posibilidades gastronómicas nutritivas y sencillas para cada día de la semana.

Su éxito radica en mostrarse tal como es: un tipo común apasionado por la comida, que sabe mezclar la cultura y el estilo de vida londinense en cada una de sus originales preparaciones, desde risottos y carpaccios hasta tradicionales pastas.

MCR: ¿Cuándo se dio cuenta de que quería ser chef?

JO: No era muy bueno en el colegio porque sufría de dislexia, pero los profesores no se daban cuenta. Pensaban que era algo estúpido. En lo único que era bueno era en el trabajo de la madera. Mis padres administraban un restaurante pub llamado The Cricketers, ubicado en la pequeña villa de Clavering. Afortunadamente mi padre me dejaba ayudarle en la cocina y fue así como comencé a aprender a cocinar y a disfrutar haciéndolo. Cuando tenía siete años ayudaba en la preparación de vegetales, pelaba papas y desgranaba arvejas. Cuando cumplí 11 ya podía hacer un pollo asado sin ayuda. Siempre vi la cocina como un lugar acogedor en donde todos trabajan juntos alrededor de un adorable plato mientras pasan un buen rato.

MCR: ¿Quiénes fueron sus maestros y mentores?

JO: Mi papá fue mi principal maestro. Por otro lado, cuando comencé a trabajar en Neal Street Restaurant conocí a un hombre maravilloso que se llama Gennaro Contaldo, quien se convirtió en mi mentor y mi querido amigo. Yo me convertí en su protegido. Vale la pena mencionar que Gennaro es el chef ejecutivo del restaurante Passione en Londres y ha estado conmigo en algunos de mis programas.

MCR: ¿Qué es lo más divertido o embarazoso que le ha pasado en un restaurante?

JO: Trabajar en la cocina de un restaurante es muy pesado, sin embargo siempre hay que tratar de mantener un buen sentido del humor. Lo más embarazoso que ha sucedido fue como comensal en un restaurante. Cuando el chef supo que yo estaba ahí me envió un plato que él pensaba que era espectacular cuando realmente no lo era. Tuve que hacerle creer que estaba delicioso.

MCR: ¿Qué menú prepara cuando está en su finca en las afueras de la ciudad?

JO: El menú que comparto en familia un domingo consiste en pollo asado o un hermoso codo de cerdo tostado acompañado de vegetales asados.

MCR: Sabemos que una de sus cocinas favoritas es la italiana. ¿Qué otra cocina le apasiona y por qué?

JO: Siempre he amado los sabores y la versatilidad de la comida italiana, además se convirtió en mi especialidad después de trabajar en Neal Street Restaurant y River Café. La otra cocina que me apasiona es la hindú. También disfruto de la española y, por supuesto, de la buena cocina británica de antaño.

En 1999 revolucionó el concepto de show gastronómico con The Naked Chef, en un intento por desnudar la cocina y demostrar que no es necesario encubrir los ingredientes para cocinar sabroso.

Sus mejores recetas

cocina de autor

www.muchogustoeditores.com

EN KIOSCOS
Y LIBRERÍAS

MCR: ¿Cómo facilitar el acto de cocinar teniendo solamente ingredientes básicos?

JO: Los platos más sabrosos se preparan utilizando ingredientes básicos. Cocinar no debe ser un asunto complicado. Por ejemplo, uno de los platos que más disfruto preparando en casa es una simple pasta con tomates enlatados, ajo, aceite de oliva, un poco de aji y aderezo. De esta manera trato de preparar todas las recetas de mis libros y cerciorarme de que sean, ante todo, fáciles.

MCR: Defina el estilo culinario británico.

JO: Desde hace diez años la cocina británica ha venido reviviendo. Solemos reírnos de cómo nuestros amigos extranjeros decían que no podíamos ni sabíamos cocinar, pero ahora tenemos chefs y cocineros grandiosos en el Reino Unido. La gente piensa que la comida británica es solamente fish and chips y pies, pero estos ejemplos son apenas la punta del iceberg, y si te pones a pensar, unos buenos fish and chips y un buen pie bien preparados son platos exquisitos.

Ayudamos a entrenar gente para que trabaje en la industria restauradora, gente que ha tenido problemas con la policía, con las drogas o incluso sin techo.

MCR: ¿Qué hierbas o vegetales tiene sembrados en la huerta de su casa? Comparta algunos consejos para hacer una minihuerta en un apartamento en Bogotá.

JO: Tengo en mi huerta todo lo que se puedan imaginar, desde variedades de ajíes hasta fresas, menta y repollo. Por el momento el jardín no luce "tan brillante", porque acabamos de pasar un duro invierno del cual solamente sobrevivió una que otra hortaliza. Si tienen un apartamento muy pequeño prueben cultivar hierbas aromáticas, ajíes e incluso tomates cherry en una matera y ponerla en el balcón o en el borde de una ventana. De esta manera podrán tener ingredientes frescos "al alcance de la mano".

MCR: ¿En qué consiste el programa de la Fundación Fifteen que usted lidera?

JO: Es un proyecto de responsabilidad social que comencé hace siete años, en el que ayudamos a entrenar gente para que trabaje en la industria restauradora. Muchos de los jóvenes que hacen parte de la fundación han tenido problemas con la policía, con drogas o incluso no tienen un hogar a donde ir. Actualmente tenemos cuatro restaurantes en donde entrenamos entre 30 y 50 personas todos los días sobre las bases de una buena carrera gastronómica. Hay que tener en cuenta que muchos no han cocinado antes pero se les da una oportunidad de aprender. Todo el dinero ganado en los restaurantes se reinvierte en la fundación.

MCR: ¿Cuánto tiempo lleva haciendo programas de televisión? ¿Recuerda el primer capítulo que grabó?

JO: Llevo haciendo programas desde hace 10 años. Por supuesto recuerdo mi primer show, se llamaba The Naked Chef. Durante la primera emisión estuve demasiado nervioso pero decidí seguir adelante y aquí estoy.

MCR: ¿Cuál de sus libros es su favorito?

JO: No tengo uno favorito porque los amo a todos por igual. En todos puse todo mi empeño. ¡Son como mis hijos!

MCR: Cuéntenos de su proyecto Ministry of Food en Rotherham.

JO: Rotherham es un pueblo ubicado al norte de Inglaterra. Pretendemos encontrar la manera adecuada de acercar la cocina a la gente que nunca ha cocinado, que tiene miedo de cocinar o que no tiene tiempo para ello. Decidimos ubicar un negocio en la mitad del pueblo para que la gente aprenda a cocinar. Ha sido difícil, pero hemos tenido un gran éxito.

MCR: ¿Cuál ha sido la mejor experiencia durante sus viajes alrededor del mundo?

JO: Acabo de regresar de pasar un tiempo con los indios Navajo en los Estados Unidos. Fue una experiencia inspiradora. Sin embargo, siempre lo he pasado espectacular en todos los lugares que he visitado.

PING-PONG CON JAMIE

El plato que no le gusta
Vísceras.
Su ingrediente favorito
Los ajíes.
La receta que más le gusta preparar
Estofados y pie de pescado.
Su estilo culinario
Delicioso, fácil de preparar, mediterráneo y muy británico.
Lo que no puede faltar
Un mortero de piedra, aceite de oliva y hierbas frescas.

el barman científico
tratado de alcohología
• ¡SEGUNDA EDICIÓN! •

"No sabemos si el término alcohología está aceptado científicamente, pero creemos que encaja perfectamente como una descripción del fascinante libro que acabamos de leer".
Derek Foster, *Buenos Aires Herald*.

"El know how del vino ha recibido un aporte clave con *El barman científico*, el último libro del escabiólogo erudito Facundo Di Genova".
Miguel Brascó, *La Nación*.

Olivier Falchi
evolución

Preparaciones clásicas que respetan a rajatabla siglos de tradición francesa, pero, al mismo tiempo, sofisticadas, evolucionistas, modernísimas. El gran trabajo del chef del restaurante Le Sud de Sofitel Arroyo se adelanta a un futuro que, por suerte, nunca termina de llegar.

fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
producción de Rodrigo González Garillo

ENTRADA
Flan de foie gras, Oporto, pesas tibias y aceite de oliva a la canelle

ENTRADA
Ostras a la manzana verde

PRINCIPAL
Jambonette de abadejo con salsa de Malbec, panceta y cebollas glaseadas

PRINCIPAL
Canelón de ternera relleno con chips sucy de vegetales y salsa de miel y soja

POSTRE
Degustación de postres regionales

POSTRE
Suflé de chocolate con salsa tibia

Antecedentes de un francés en la Argentina

Diploma de honor de la Academia Culinaria Francesa en 2007, Olivier Falchi fue chef ejecutivo en el Hotel Sofitel Arc de Triomphe (París). Entre 2004 y 2008, se desempeñó como chef ejecutivo del Hotel Madero —restaurante Red Restó & Lounge.
Obtuvo el quinto puesto en la Selección Argentina del Cucharón de Oro 2003 y 2006. Elegido Chef del año 2006 por la Academia Culinaria Argentina, participó en el Encuentro de Cocina Andina en Jujuy, obtuvo el primer premio en el concurso Manos a Las Ollas 2007 y el primer puesto en la Copa Azteca de Cocina de México de ese año. También fue elegido Ciudadano Ilustre por el Alcalde de la ciudad de Auch (Francia) y seleccionado para el Bocuse d'Or 2009. Actualmente comanda las fogatas del restaurante Le Sud de Sofitel Buenos Aires Arroyo.

Flan de foie gras, Oporto, pera tibia y aceite de oliva a la canelle

Para el flan

INGREDIENTES

200 g de foie gras
100 cc de crema
4 huevos
200 cc de Oporto

Para la pera tibia

INGREDIENTES

1 pera (marinada)
100 g de azúcar
1 rama de canela
1 cda de esencia de vainilla
2 g de azafrán
300 cc de agua
• Tomillo c/n
• Pan de especias c/n

PROCEDIMIENTO

Realice un caramelo con el Oporto. Procese todos los ingredientes, cuele la preparación y viértala en moldes. Cocine a 140° C durante 45 minutos en horno a baño María.
Sirva la pera tibia cocida en almíbar, el flan tibio y tres láminas tostadas de pan de especias. Termine de armar el plato con unas gotas de aceite marinado durante una semana con un tubo de canelle.
(Para 1)

"El truco para que la preparación **sea exitosa es una cocción lenta** a baño María. Además, respetar **muy bien las proporciones**".

Ostras a la manzana verde

INGREDIENTES

3 ostras
40 g de manzanas verdes
20 g de crema
5 cc de vino blanco
20 g de échalote picado
• Sal gruesa c/n

PROCEDIMIENTO

Abra las ostras y llévelas al horno a 180° C durante 5 minutos en una placa con papel aluminio para que no se vuelque el agua del interior. Retire del horno y coloque en un plato hondo de servicio, sobre un colchón de sal gruesa. Recupere el agua del interior de las ostras y colóquela en una cacerola. Deje reducir junto con el échalote picado y luego incorpore el vino blanco. Termine la cocción agregándole la crema y la manzana cortada en brunoise, y deje reducir un poco más. Para presentar el plato rellene las ostras con la salsa y decore con una juliana de manzana cruda.
(Para 1)

Jambonette de abadejo meurette con salsa de vino Malbec, panceta y cebolla baby glaseada

INGREDIENTES

150 g de abadejo
150 g de champiñones
100 g de cebollitas baby
100 cc de jugo de ternera
40 g de jamón crudo
50 g de panceta
30 g de batata
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Haga una duxelle —picadillo— de champiñones, rellene los dos filetes y luego envuélvalos con fetas de jamón crudo y átelos con hilo de cocina. Saltee los filetes en una sartén con aceite de oliva. Por otro lado, saltee con manteca la cebolla blanqueada, la panceta y la batata torneada. Deglase con el jugo de ternera, agregue la guarnición y el perejil picado. Corte la jambonette en dos partes.

(Para 1)

"Yo me arriesgaría a acompañar este plato con un buen vino tinto Malbec".

Canelón de ternera relleno con chop suey de vegetales acompañado con salsa de miel y soja

INGREDIENTES

160 g de carne de ternera
30 g de zanahoria
30 g de brotes de soja
30 g de nabo
30 g de chauchas
30 g de zucchinis
• Miel c/n
• Salsa de soja c/n
• Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Saltee todos los vegetales cortados en juliana. Enfríe. Corte la carne en carpaccio y rellene en forma de canelón. Saltee en aceite de oliva manteniéndolo cerrado con palillos de madera. Al final de la cocción deglase con la salsa de soja y la miel. Retire el canelón, deje reducir la salsa y ligue con una nuez de manteca.
(Para 1)

Vitolio
Buen aceite, Buena vida
Aceites vírgenes de primera presión en frío (blend de girasol con oliva, canola y girasol)
100% PUROS y NATURALES: extracción sin solventes, ni químicos
Muy versátiles: para cocinar, hornear, freír y también condimentar
Alto contenido de Vitamina E (aceite de girasol virgen y blend virgen)
Contenido natural de Omega 3, 6 y 9 (aceite de canola)
PRIMER BLEND VIRGEN
ACEITE DE CANOLA VIRGEN
ACEITE DE GIRASOL VIRGEN
750 ml
PARA COMER SANO Y RICO AL MISMO TIEMPO
www.vitolio.com.ar

Olivier Falchi
Degustación de postres regionales

Degustación de postres regionales

Arroz con leche y cítricos confit

INGREDIENTES

125 g de arroz arborio
125 g de azúcar
350 g de agua
350 g de leche
150 g de crema
300 g de azúcar (cítricos confit)
• Cáscara de limón c/n
• Cáscara de naranja c/n
• Cáscara de pomelo c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque en una olla el azúcar y el agua a fuego bajo hasta alcanzar el punto de ebullición. Incorpore el arroz previamente lavado y espere a que éste empiece a absorber el agua. Agregue poco a poco la leche hasta que el grano de arroz esté tierno. Corte la cocción pasándolo a otro recipiente frío y agregue la crema semimontada. Refrigere. Saque toda la parte blanca de las cascaras de los cítricos, colóquelos en una olla con agua a altura y llévelos a ebullición por 2 minutos. Cuele. Repita la operación 4 veces más. Coloque el azúcar con un poco de agua y cocine hasta que están transparentes. Corte en brunoise e integre con el arroz. Para decorar: chips de cítricos.

Tabletón mendocino con dulce de leche de cabra
Para la masa

INGREDIENTES

240 g de harina 0000
20 g de azúcar
6 yemas
60 g de vino blanco tardío
50 cc de agua

Para el relleno

INGREDIENTES

250 g dulce de leche de cabra

Para el merengue

INGREDIENTES

150 g de claras
300 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Para la masa, forme una corona con la harina y el azúcar, y coloque en el centro las yemas, el vino blanco y el agua. Amase hasta que los ingredientes se hayan integrado y quede una masa firme. Cubra con film y deje reposar. Estire la masa bien fina y corte en forma circular del diámetro deseado. Lleve a un horno moderado en placa lisa hasta que esté levemente dorado. Intercale capas de masa con capas de dulce de leche y decore con merengue. Para decorar: teja de dulce de leche.

Queso y dulce
Para el dulce

INGREDIENTES

500 g de membrillo pelado y sin semilla
250 g de azúcar
150 g de quesillo (para acompañar)
• Agua c/n
• Anís estrellado c/n
• Clavo de olor c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque el membrillo en cubos con el azúcar, el agua y las especias en una olla al fuego, removiendo hasta que el membrillo esté tierno, teniendo cuidado que no se pegue. Procese el membrillo y refrigere. Intercale capas de quesillo con el dulce de membrillo.

Huevo quimbo, cayote y crema ácida
Para el huevo quimbo

INGREDIENTES

6 yemas
6 claras
1/2 chaucha de vainilla
40 g de harina 0000

Para el almíbar

INGREDIENTES

170 g de azúcar
170 g de agua
70 cc de coñac

Para decorar

100 g de dulce de cayote
100 g de crema ácida montada

PROCEDIMIENTO

Coloque en un recipiente las yemas con las claras y bata hasta que estén espumosas. Agregue suavemente la harina tamizada. Enmanteque moldes de metal para horno y vierta en ellos el batido hasta llenar las dos terceras partes. Coloque los moldes en una placa y cocine en horno moderado durante 10 minutos. Coloque en una olla el agua y el azúcar. Lleve a hervor a fuego fuerte y cocine hasta que tome punto. Agregue luego el coñac. Desmolde los huevos quimbos, colóquelos en una fuente y cúbralos con el almíbar caliente: deje que se impregnen en él. Delos vuelta cada tanto. Deje enfriar antes de servirlos. Coloque un nido de dulce de cayote y una quenelle de crema ácida.

Chocolate, malamado y frambuesas
Para la base de chocolate

INGREDIENTES

150 g de chocolate
100 g de manteca
2 huevos
400 g de azúcar
130 g de harina
150 g de mermelada de frambuesas

Para la mousse de malamado

2 yemas
150 g de azúcar
60 cc de agua
400 cc de crema
7 g de gelatina
50 cc de malamado

PROCEDIMIENTO

Bata a blanco hasta que estén bien espumosos los huevos y el azúcar. Incorpore con movimientos envolventes el chocolate fundido con la manteca y, por último, la harina. Coloque en una placa de 15 por 20 cm con papel manteca, con una manga agregue la mermelada de frambuesas y lleve a un horno moderado durante 15 minutos. Para la mousse de malamado: bata las yemas. Lleve al fuego una olla con el azúcar y agua, hierva hasta que llegue 118 ° C. Incorpore a las yemas este almíbar en forma de hilo y bata hasta que se enfríe. Incorpore la gelatina hidratada y disuelta, el malamado y, por último, la crema semimontada. Refrigere.

DURANTE TODO
NOVIEMBRE
PAGANDO CON
VISA
10% DE
DESCUENTO

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar info@estcafe.co
0810-888-2233 (CAFE)

SUBIDA A VAGOS.ES

Suflé de chocolate con su salsa tibia

Para el suflé

INGREDIENTES

35 g de manteca
35 g de harina 0000
35 g de azúcar
150 g de leche
80 cc de salsa de chocolate
4 yemas
4 claras

Para la salsa de chocolate

INGREDIENTES

75 g de cacao
75 g de chocolate
150 g de crema
125 g de agua
125 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Coloque la manteca en una olla y llévela al fuego hasta fundir, agregue la harina y cocine unos minutos. Agregue poco a poco la leche con el azúcar hasta alcanzar el punto de ebullición. Coloque en una placa con film en contacto y deje enfriar. Agregue la salsa de chocolate, las yemas y por último las claras montadas. Divida la preparación en 4 cazuelas enmantecadas y azucaradas y lleve a un horno caliente durante 15 minutos. Hierva el azúcar, el agua y la crema y vuelque sobre el chocolate y el cacao, integre y cuele. Sirva con salsa caliente.

(Para 4)

RECOMENDADOS DE BODEGA NAVARRO CORREAS®

vino el imperio del gusto

Bienvenidos al índice de maridajes. La mejor guía para encontrar el compañero justo de cada plato.

Flan de foie gras y Oporto
Navarro Correas® Alegoría® Tardío 2006

El sabor intenso y la textura cremosa del foie gras se llevará muy bien con un vino de la misma intensidad y textura, las notas cítricas del vino resaltarán las frutas, especias y el dulzor del Oporto. Al mismo tiempo, la acidez agradable del vino limpiará el paladar entre bocado y bocado.

Ostras a la manzana verde
Navarro Correas® Grand Cuvée

Este espumante de sabor intenso acompañará la riqueza de las ostras y aportará frescura con su suave y persistente burbuja.

Jambonette de abadejo con salsa de Malbec
Navarro Correas® Colección Privada™ Pinot Noir 2006

Este vino de taninos suaves acompañará la elegancia del plato, las notas frutadas resaltarán los sabores frutados del Malbec y el dulzor de las cebollas baby. Las notas suaves de madera acompañarán los aromas ahumados de la panceta.

Canelón de ternera relleno con chop suey de vegetales
Navarro Correas® Colección Privada™ Merlot 2007

Este Merlot frutado con suaves notas a madera resaltará el dulzor de la salsa de soja y acompañará el sabor suave de la carne de ternera.

Degustación de postres regionales
Navarro Correas® Alegoría® Tardío

Las notas cítricas y la untuosidad del vino lograrán un buen acuerdo con este plato por semejanza en su equilibrio de riqueza aportada por el arroz con crema y leche y los sabores cítricos frescos. Ideal para postres con quesos y frutas al tratarse de un vino que se presenta de sabor intenso y complejo (con variedad de sabores y aromas) sin perder frescura.

a bailar en la pista de la lengua

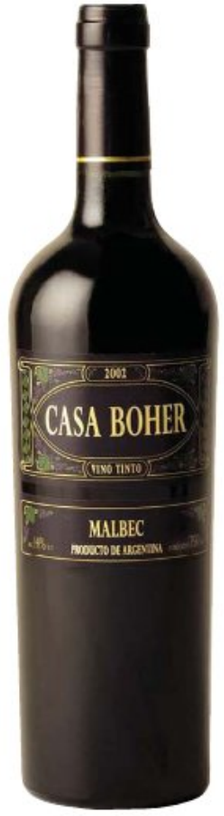
Pirotecnia para armar el arsenal de las celebraciones de fin de año, éstos son los recomendados del mes.

por Fabián Couto

Casa Boher Malbec

$ 52

Alejandro Martínez Rosell, gran enólogo, es hijo y nieto de bodegueros. Un dato: Navarro Correas probablemente no tendría el prestigio con el que hoy cuenta si no fuera gracias a que Alejandro comandó sabiamente el equipo de enología de la bodega durante 22 años. Hoy los vinos de su propia bodega son todos amables y disfrutables como los buenos recuerdos, y cada uno de ellos es un universo sensorial en sí mismo. El Casa Boher Malbec reúne todo lo que un vino sociabilizante ha de tener, con mucha tipicidad, dejos a frutas rojas, pasas, cacao, bizcochuelo y toque de cuero. Un Malbec con la capacidad de exaltar las comidas y mitigar la cotidianeidad.



Este Malbec tiene la **capacidad** de **exaltar** las comidas y **mitigar** la **cotidianeidad.**

Rincón del Cuore 2004

$ 170

Nuevo e interesante vino proveniente del terruño de Coquimbito, producto de viñedos espalderos de Maipú (Mendoza). Luego de una fermentación lenta obtenida de forma natural, tuvo un reposo de 720 días en roble francés, un paso de unos 360 días por roble americano y una prolongada estiba el resto de su crianza. Rincón del Cuore es un Malbec ensamblado con un 70% producto de la cosecha 2004 y un 30% del Malbec Gran Reserva cosecha 2002. Su color vivaz rojo intenso lo torna seductor, y el sabor a frutos rojos maduros, con cierto dejo de especias y algo de cuero húmedo, le aportan un alma que en boca sólo pareciera perseguir un final, el de brindar voluptuoso placer.

Su **color** lo torna **seductor**, y el sabor a **frutos rojos** le aporta un **alma** de placer **voluptuoso.**

Urban Uco Blend 2008

$ 25

Encantador vino, una unión perfecta mitad Malbec mitad Tempranillo, en este blend se hermanan los cepajes más representativos de Argentina y España. Pertenece a la línea joven de la bodega O´Fournier y su leve paso de tres meses en barrica está tan excelentemente administrado que permite sentir enseguida el aroma de frutas frescas jugosas, deliciosamente carnoso y algo especiado, con taninos muy amables en boca. No duden en comprar este vino, la relación precio y calidad es insuperable: produce alegría haberlo descubierto y se luce en una mesa de amigos. Con un corte de cuadril jugoso o un cochinillo asado, el goce puede resultar inaprehensible.

Trapezio Plus 2007

$ 70

Un vino de diseño, un corte de *savoir-faire* francés complejo y sofisticado, para un brevaje redondo, de una Bodega de Agrelo (Mendoza) con terruño en forma de trapecio. Es muy cautivante ver cómo la sedocidad del Merlot se entremezcla con un cepaje ancestralmente usado para dar elegancia y personalidad a los cortes, un cepaje con mucho carácter como el Cabernet Franc. Éste es un vino con la amplitud suficiente para que pase a ser un Alta Gama, compañero de comidas, por demás bebible. ¿No es esto acaso lo que todos ansiamos cuando pagamos por un vino de calidad?

Sophenia Synthesis 2004

$ 190

Finca Sophenia se propuso elaborar vinos de calidad, y a juzgar por el hecho de que sus vinos se encuentran actualmente colocados en más de 27 países, parecieran haber logrado su objetivo con creces. En el caso del Synthesis The Blend el enólogo ha actuado como un verdadero artista logrando en el paladar una paleta poligustativa de sabores, fruto de un meticuloso ensamble de variedades: Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot. Por demás bebible, resulta capaz de satisfacer la más insaciable oralidad: es una especie de buque insignia, desbordante de aromas a bizcochuelo, cacao y tabaco. En boca entra aterciopelado, brinda un placentero recorrido por el paladar y finaliza persistente, muy admirable.

Cassone Obra Prima 2005

$ 50

Los Cassone son familia, criados en la tierra del vino. Atentos al lenguaje del terruño, sus vinos son de estilo moderno, varietales con tipicidad, frescos y frutados. Su asociación con el vino se remonta a su primer vendimia de 1999. Muy generoso resulta este Cabernet Sauvignon. Su estructura es recia, digna del Rey Tinto, de soberbio bouquet y sabores secundarios complejos y distintivos, hay algo de animal, vegetal y mineral en su alma rubí. Taninos dulzones y especias sutiles bailan en la pista de la lengua, tras su paso por boca. Las carnes de caza en cacerola, o a la parrilla, le sientan bien a este vino, ¡y se entregan a la celebración!

Fincas Rewen 2008

$ 32

Descubrí este vino en el Wine Nights de La Rural, su particular composición de corte, un cepaje tinto como el Syrah y un cepaje blanco —el Viognier— me atrajo, y al probarlo me recordó a algunos vinos típicos de la región del Ródano en Francia, donde muchos de sus tintos suelen llevar hasta un 5% de vino blanco, en especial de Viognier. Vinos que se caracterizan por su frescura y resultan ligeros, florales y frutados, generalmente no hacen la maloláctica, y son consumidos a corto plazo de su cosecha. Así está este Syrah-Viognier 2008 de Rewen, redondo, agradable: se deja tomar muy fácilmente con quesos blandos y fiambres ahumados.

Atilio Avena 2007

$ 40

Esta bodega nos tiene acostumbrados a buenos vinos y sigue sin defraudar. Este nuevo Cabernet Sauvignon-Merlot ha sido creado a base de un muy interesante blend de distintos terruños y uvas que se han conjugado para brindar un vino de gran estructura, color y complejidad aromática. Su corte final es de 65% Cabernet Sauvignon y el otro, 35% de Merlot, ambos provenientes de Luján de Cuyo. El vino fue criado en barricas de roble americano y francés durante 6 meses, para ser luego estibado en botella. El resultado es el de un vino para el más puro disfrute, bebible, delicioso y buen compañero de gran variedad de comidas.

Biferdil presenta Biofer®, pureza y cuidado para la piel de manos y cuerpo.

Especialmente pensada para el cuidado de tu piel: **Biofer con Bactericida** propone una limpieza cosmética profunda que termina con los gérmenes. Incluye **Triclosán**, un efectivo bactericida de uso familiar, sin acción terapéutica. que forma un guante protector larga duración. **Biofer Manos y Cuerpo** te acerca productos para higienizar, proteger e hidratar la piel de todo el cuerpo. Enriquecidos con vitaminas y extractos de plantas, dejan la piel suave y perfumada.

Consultas al: **0800-2223556**
www.biferdil.com

Biferdil®

Los cocineros no piensan preparar nada sin sus utensilios, ni siquiera un huevo frito. Acá, Olivier Falchi nos muestra las herramientas con las que cocina. Que nadie se las pida, porque no las presta.

la edad de los metales

fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
producción de Rodrigo González Garillo

Éste es un set de cuchillos Global, una marca japonesa bastante exclusiva. Son muy robustos ya que están hechos de un sólo acero. El mango y la hoja son una sola pieza. Me he encariñado con ellos. Los llevo a todos lados con mucho cuidado. Cada cuchillo tiene un recuerdo especial porque lo compré en distintas ocasiones, por ejemplo, un concurso o clase de cocina. Hace poco, cuando volvía de Europa, perdí el bolso en el que llevaba el set de cuchillos, junto con un traje, camisa de marca, papeles... pero lo que más me dolía era la pérdida del set. Por suerte después de 15 días recuperé el bolso entero. Los cuido limpiándolos luego de cada utilización y después los guardo en la funda. Y no se los presto a nadie. Olivier Falchi

Son todos materiales que se consiguen acá, salvo los batidores que son importados. Jamás logré encontrar batidores de acero en Argentina. Los que hay son de aluminio, un material muy peligroso en los alimentos. Siempre hay que cuidarlos y limpiarlos de la mejor manera posible. Son nuestra herramienta de trabajo. Con estas sartenes hacemos exclusivamente los huevos, siempre por la mañana. No se pegan nunca. Salen mejor que en cualquier otra sartén. Olivier Falchi

¡cocineros! ¡a la vanguardia!

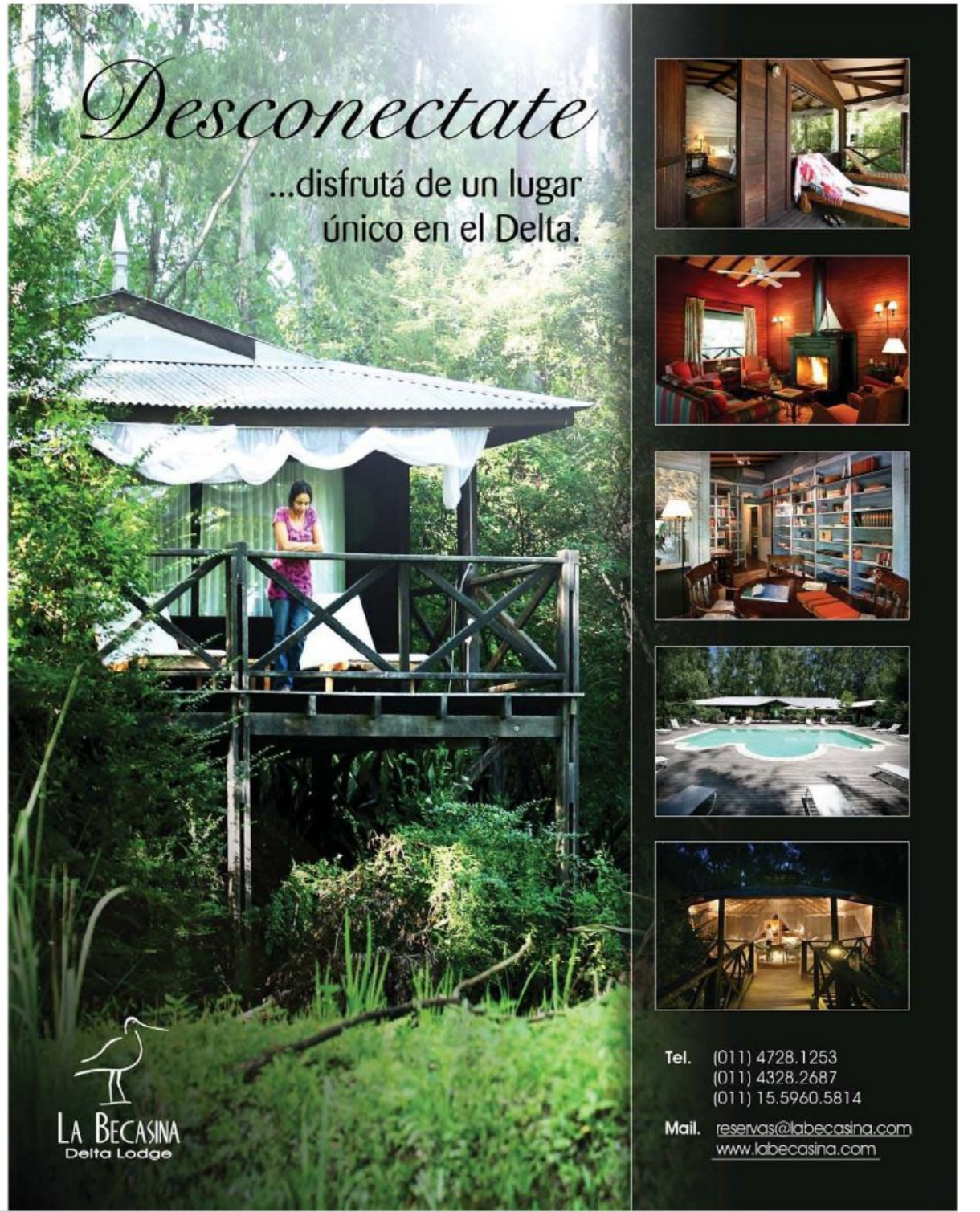
INÉDITO HASTA HOY: EL CIENTÍFICO LOCO Y COCINERO AL PASO DIEGO GOLOMBEK PROLOGA EL *MANUAL DE GASTRONOMÍA MOLECULAR* DE LA BIOQUÍMICA MARIANA KOPPMANN, EL PRIMER TRATADO ARGENTINO SOBRE EL TEMA.

POR DIEGO GOLOMBEK

Bolitas de pizza? ¿Aire de trufas? ¿Espuma de frambuesa? ¿Dónde quedan entonces los buenos guisos, el excelso puchero, las nobles papas fritas o el insuperable flan con dulce de leche?

La gastronomía molecular suele ser presentada con éstos y otros ejemplos de cómo deconstruir un plato y reconstruirlo con otras texturas y sorpresas para los sentidos. Sin embargo, y más allá de los modernísimos restaurantes donde las estrellas son el sifón o el nitrógeno líquido, lo cierto es que esta disciplina trata de entender ni más ni menos que la ciencia detrás de las recetas más cotidianas. Así, podemos experimentar con la consistencia de un huevo duro o el color de unas espinacas, lograr las claras batidas a nieve con el mayor volumen que hayamos imaginado o descubrir si realmente vale la pena sellar un trozo de carne antes de ponerlo en el horno. En el medio valen todos los experimentos —los mismos que siempre hacemos en la cocina, pero con un poco más de racionalidad y estrategia de por medio. Los resultados pueden ser muy satisfactorios: hay diversión garantizada, un tema de conversación con las suegras e incluso, en muchos casos, recetas que de pronto nos salen mucho mejor y más parejas de intento en intento. La ciencia está presente ya desde el inicio de la cocina —si no, que se lo cuenten al *Homo sapiens* que andaba poniendo una pata de mamut al fuego para hacerla más fácil de paladear. La mayoría de los libros de cocina contienen más recetas que las que uno puede llegar a preparar en toda su vida. Pero en cuanto a entender de qué se trata... poco y nada. En estos días en que hay libros de cocina para todos los gustos, un texto que nos enseñe sobre las transformaciones de los alimentos y la química detrás de las recetas es un soplo de aire fresco y culinario. Vale la pena recordar algo sobre la historia de estos libros que terminan decorando los estantes de nuestras cocinas. Seguramente el primero de ellos es el famoso *De re coquinara*, o sea, "Sobre la cocina", de un tal Apicio, el equivalente de los chefs estrella hace unos 1600 años. Otro libro famoso, como el *Domostroi*, publicado en Rusia en el siglo XVI, no sólo contenía interesantes recetas sino también consejos sobre cómo azotar correctamente a los sirvientes. Tal vez el mejor antecedente de la verdadera gastronomía molecular sea la *Fisiología del gusto*, de Jean-Anthelme Brillat Savarin, un libro delicioso para la cartera del científico y el bolsillo del cocinero, que por primera vez se detiene a reflexionar sobre qué sucede con los alimentos durante las recetas, y con los cuerpos de los comensales al degustarlos. Pero la gastronomía molecular, y este libro es el mejor ejemplo, va más allá de modas y delicadezas que nos dejan con ganas de salir corriendo a probar los ravioles con estofado de la cantina de la esquina. Nosotros, los cocineros al paso, seguimos alegre y fielmente las instrucciones de las recetas, y así nos perdemos un universo de maravillas, de experimentos, de preguntas y fracasos divertidos, olorosos o explosivos (junto con otros éxitos no menos interesantes o contundentes). Pero la ciencia, y este libro, vienen en nuestra ayuda y nos dejan la puerta abierta para adentrarnos en los misterios de las espumas de huevo, de las proteínas, de la mayonesa y de la cocción del arroz perfecto. Si somos preguntones y curiosos por naturaleza, ¿por qué dejar entonces las preguntas y la curiosidad fuera de la cocina? Como toda actividad humana, la cocina está llena de mitos y de historias; aquí nos sorprenderemos con la base científica para aceptar o rechazar muchos de esos mitos. Y podremos comprobar que, en casi todos los casos, las abuelas siempre tienen razón.

"La gastronomía molecular va más allá de **las modas y licadezas** que nos dejan con ganas **de salir corriendo a** probar los ravioles con **estofado de la cantina** de la esquina".



manifesto della cucina molecolare

"La investigación científica está dando forma a la cocina del futuro", dice el físico y cocinero Davide Cassi, el colega italiano de Ferran Adrià.

por Ninna Salusso — ilustración de Majo Cerezo

¿Por qué no quieren hablar más de "cocina molecular"?

El término exacto sería "cocina científica" porque no sólo estamos hablando de un estilo sino también de quien está detrás de la receta. De hecho, la primera vez que se usó esa noción fue en *La ciencia en los fogones*, un libro que edité en 2005, y luego se extendió a todos los cocineros que utilizan técnicas basadas en estudios tecnológicos o científicos. Más tarde, vino lo que se llamó *Il manifesto della cucina molecolare italiana*.

Usted ha hablado de la verdad sensorial. ¿Cuáles son las variables que influyen en nuestro paladar a la hora de elegir un plato?

Hay miles de factores que afectan a nuestros sentidos cuando comemos, por ejemplo: la temperatura ambiente, el tipo de luz e intensidad, el aire que respiramos, con su humedad y fragancias, los colores, las formas y las personas que nos rodean. Todo esto junto, constituye la verdad de los sentidos. Los factores psicológicos también influyen como los ingredientes del plato. Lo que juzgamos, al final, no es el plato en sí, sino lo que yo llamo la "situación culinaria".

Este tipo de cocina recibió varias críticas, ¿usted qué piensa?

Las críticas principales son de origen ideológico y, generalmente, provienen de personas que nunca probaron un plato de esta cocina. Hay quienes piensan que las tradiciones nunca deben ser modificadas y, en realidad, siempre están evolucionando. Por otro lado, dicen que este tipo de cocina no está al alcance de todos, y es mentira.

¿Imagina un ama de casa cocinando bajo estas técnicas?

¿Por qué no? Todas las técnicas que propongo, salvo algún que otro caso en especial, no precisan de un gran equipo y los ingredientes están al alcance de todas las amas de casa. Lo único que cambia es el modo en el que se utilizan.

¿Cuál es la ventaja de la cocina científica?

La posibilidad de crear nuevos platos, y que se ajusten a las exigencias dietéticas de cada persona. Por ejemplo, la introducción de nitrógeno líquido al helado permite obtener una preparación libre de grasas y carbohidratos.

¿Y el sabor es el mismo?

Esta técnica reduce las dimensiones de los cristales del hielo y el helado se enfría más rápidamente, por ende tiene mejor sabor y consistencia.

Algunos ingredientes utilizados fueron criticados por ser perjudiciales para la salud.

El principio fundamental de la toxicología enunciado por Paracelso en el siglo XVI dice: "Sólo la dosis hace al veneno". En otros términos, no son los ingredientes los que hacen al peligro de estas recetas, sino la cantidad que se utiliza. No olvidemos que incluso el perejil se convierte en tóxico en dosis altas, y que también las cantidades excesivas de sal pueden ser más peligrosas que muchos aditivos de la industria.

Según usted, ¿qué beneficios aporta la física a la cocina?

Principalmente permite desarrollar nuevas técnicas de cocción sin utilizar aditivos, conservando los aromas, sabores y propiedades nutritivas.

¿Se preservan los sabores de la antigua Italia?

¡Por supuesto! Lo único que cambia son las texturas.

¿Usted dice que puede hacerse un ragú napolitano molecular?

"Molecular" es una palabra que en sí misma no indica una forma de cocinar, sino más bien la ruta de búsqueda de una técnica o una receta. Es posible estudiar una versión innovadora de la salsa napolitana sobre la base de la investigación científica y el respeto por la tradición. De hecho, ¡podría ser una buena idea para un nuevo plato!

Entonces, es más que una tendencia...

Si, porque, hoy en día, los jóvenes que estudian gastronomía aprenden estas técnicas que, además, emergen de un número creciente de restaurantes. En resumen, todo este movimiento de investigación está dando forma a la cocina del futuro.

Ha ido ganando los corazones de los comensales...

Sin duda, y con el correr del tiempo se va expandiendo y se va modificando. De todos modos, falta bastante para que se convierta en el patrimonio de los cocineros del mundo, pero vamos por buen camino.

¿Quiénes son sus chefs preferidos?

¡Uf! Son varios. Fulvio Pierangelini, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Scabin, Massimiliano Alajmo, Moreno Cedroni y Mauro Uliassi. En cuanto a los españoles, puedo destacar a Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz, Joan Roca, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Quique Dacosta, Joan Mari Arzak y Dani García. Finalmente, el inglés Heston Blumenthal, y el francés Pierre Gagnaire.

¿Qué me puede decir de Ferran Adriá?

Justamente cené con él la semana pasada. Es una gran persona y colega. Siempre con visión al futuro. En pocas palabras, creo que revolucionó la cocina y abrió nuevos e inimaginables caminos.

Usted también es sommelier, ¿pueden trasladarse la cocina científica al mundo de los vinos?

¡Totalmente! Estoy experimentando desde hace algún tiempo el uso de nitrógeno líquido en las diversas etapas de desarrollo y consumo de vino, y he obtenido excelentes resultados saborizantes.

¿Cuál fue su logro más grande?

Ser capaz de amasar la harina de gluten, dando lugar a sabrosos pasteles y tortas.

¿Y su mejor receta?

La pasta de garbanzos, y en particular, los ravioles rellenos de garbanzos con camarones, desarrollados con Fulvio Pierangelini.

¿Puede confesar alguna receta fallida?

(Se ríe.) ¡Por supuesto! Cuando se hacen experimentos, no se puede anticipar el resultado. La ciencia no es capaz de preveer cualquier cosa.

¿El plato más pedido por su familia?

Sin duda, el helado con nitrógeno líquido.

Y usted, a la hora de elegir una receta, ¿cuál prefiere?

Elijo dos: Trenette al pesto y Pastiera napolitana, una preparación de mi esposa.

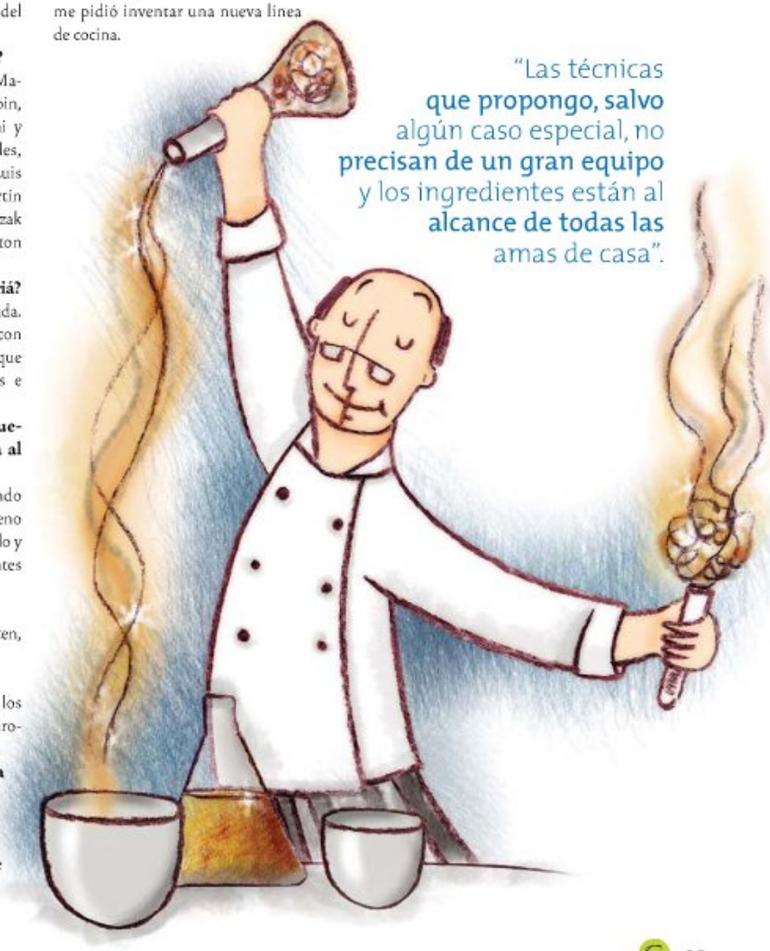
¿Tuvo propuestas de otros países para aplicar sus "habilidades científicas"?

Doy cursos en España y en Francia, y colaboro con los chefs de diferentes países del mundo, pero hasta el momento nadie me pidió inventar una nueva línea de cocina.

¿Qué tipo de cocina jamás aceptaría las técnicas científicas?

Creo que finalmente todas las recetas gourmet pueden absorber nuevas técnicas. Después de todo, el refrigerador es una revitalización de la ciencia, pero ahora nadie puede prescindir de él...

"Las técnicas **que propongo, salvo** algún caso especial, no **precisan de un gran equipo** y los ingredientes están al **alcance de todas las** amas de casa".



Perfil

Profesor de Física Teórica en la Universidad de Parma, preside la licenciatura en Ciencias Gastronómicas y dicta cursos de Mecánica Cuántica. Trabaja activamente en la Academia de Gastronomía Molecular ALMA, en la Universidad de Colorno, dirigida por Gualtiero Marchesi, máximo exponente de la cocina italiana. Su libro *La ciencia en los fogones* es uno de los tratados mejor reputados sobre el tema. Tiene 46 años.

expo elgourmet.com méxico 2009
para los amantes del buen vivir

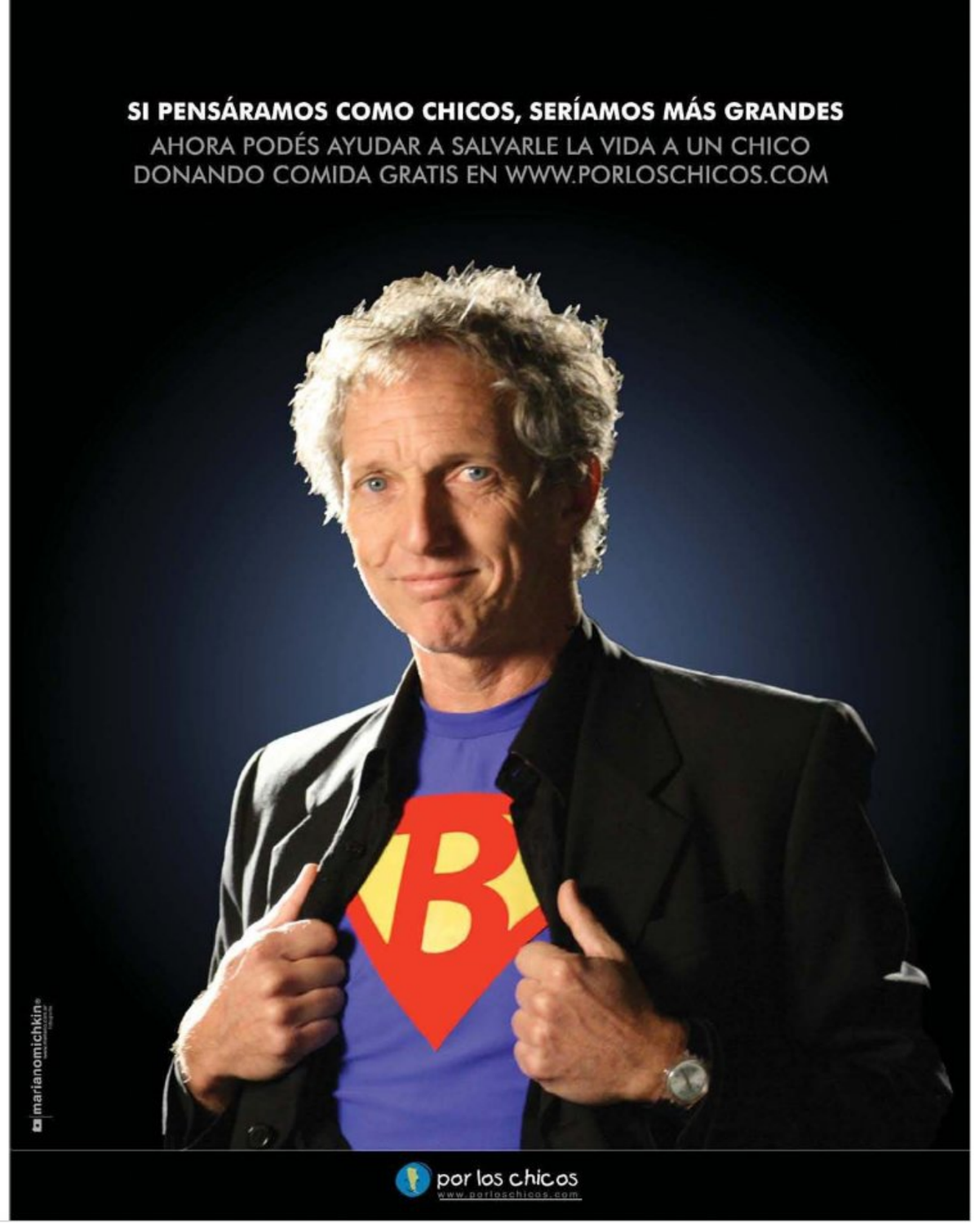
La tercera edición de la *Expoelgourmet.com México* se desarrolló en el Centro Banamex. Fueron días para los amantes del buen vivir, desde los que se inician en el mundo de la cocina hasta aquéllos más avanzados, en una feria organizada por las empresas Pramer y Am Vission.

por María Teresa González

En el momento de comenzar la organización de este evento, la meta consistió en mejorar el éxito de las anteriores ferias y el resultado fue positivo. Aumentamos el número de expositores, de catas, así como conferencias gratuitas, y gracias a la preferencia del público la *Expoelgourmet.com* creció de manera significativa, ya que el año pasado tuvimos la visita de 18.000 asistentes y ahora acudieron 19.600", expresó Elizabeth James, Directora Comercial para América Latina de Pramer, la compañía productora y comercializadora de contenidos de TV de 13 canales, uno de los cuales es precisamente *elgourmet.com*, que cuenta con prestigio y una cuantiosa audiencia, siendo una señal fuertemente posicionada en 23 países. Asimismo el canal ha logrado una sinergia entre televisión e Internet, creando una comunidad con alto grado de fidelización. De hecho el sitio *elgourmet.com* es en la actualidad el portal gastronómico más leído en habla hispana. Por otra parte, el posicionamiento del canal es lo que ha generado una solidez representativa a la Expo y Elizabeth James explica las razones: "Si bien existen varios eventos gastronómicos con calidad, con los que compartimos el entusiasmo, claro que la Expo que ofrece Pramer presenta una ventaja considerable, porque es la única exposición gastronómica que genera en vivo: comunicación y aprendizaje directo con chefs que salen en TV".

En la *Expoelgourmet.com* la magia de la televisión y el mundo de la cocina interactúan en tiempo real, frente a una audiencia que se identifica notablemente con los conductores de *elgourmet.com*. "Por supuesto que es una comunicación de ida y vuelta, porque también los chefs desean tener conexión directa con el público, saber de sus inquietudes, sus puntos de vista, sobre algo tan apasionante como es la cocina", puntualizó la representante de Pramer.

Otras atracciones de la *Expoelgourmet.com México 2009*: 162 stands con una amplia oferta de productos y servicios de reconocidas marcas, 42 catas con distintas bodegas


SI PENSÁRAMOS COMO CHICOS, SERÍAMOS MÁS GRANDES
AHORA PODÉS AYUDAR A SALVARLE LA VIDA A UN CHICO
DONANDO COMIDA GRATIS EN WWW.PORLOSCHICOS.COM
marianomichkin
por los chicos
www.porloschicos.com

de vinos y sommeliers, así como 39 conferencias gratuitas con diferentes ponentes. El año pasado fueron 113 stands, 29 catas y 25 conferencias.

En este punto de encuentro para los amantes del buen vivir participaron 117 expositores que dieron difusión a distintos productos de la mejor calidad como café, té, vinos, cervezas, tequilas, mermeladas, quesos, embutidos, habanos, productos orgánicos, materia prima de alta repostería, chocolatería, así como electrodomésticos, línea blanca, utensilios, uniformes y presencia de escuelas de cocina, entre muchas opciones más.

Las clases demostrativas con los conductores del canal se realizaron en salones especiales con cocinas instaladas para cocinar en vivo; contando con dos pantallas gigantes a los costados, para que los asistentes no perdieran detalle de las recetas. Cada clase tuvo una duración de hora y media y en total se desarrollaron 21 presentaciones, a cargo de 8 chefs: Donato De Santis, Borja Blázquez, Alfonso Cadena, Mikel Alonso, José Ramón Castillo, Paulina Abascal, Paulino Cruz y Sumito Estévez. Cabe destacar que los recintos estuvieron colmados.

Para los chefs que participaron en la tercera edición de la *Expoelgourmet.com* el evento representó una experiencia valiosa y algunos cocineros cuentan por qué: "Es la primera vez que asisto a la Expo de México y debo confesar que mis expectativas fueron sobrepasadas con creces. Me encontré no sólo con un lugar ideal para hacer la exposición, sino una organización impecable. Fue muy hábil de parte de los organizadores el destinar sitios exclusivos en medio de la Expo para que las figuras del canal pudieran compartir con el público, fiel y seguidor, que nos visitaba" (Sumito Estévez).

"Me quedé muy contento con las clases, ya que pude compartir varios temas gastronómicos, tales como el tapeo español, arroces de la Península Ibérica, conceptos de química culinaria aplicada a la cocina de todos los días y también una clase con Donato, que fue como siempre muy divertida y con buena información para los concurrentes. Claro que lo que más disfruté fue la interacción con el público, tener la oportunidad de compartir con todas las personas que se acercaron. Recibí mucho cariño de todos y también de los otros chefs de la señal, con los que siempre es un enorme placer experimentar nuestro trabajo, amistad y experiencias" (Borja Blázquez).

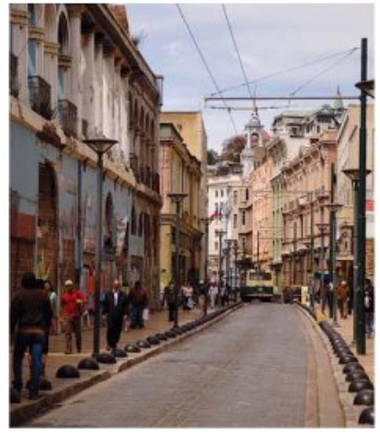
"La Expo fue impresionante, es decir asombrosa y la palabra asombro va directamente ligada a una gran admiración hacia la gente que asistió y que nos alimentó de sus comentarios positivos, que nos llenaron de energía y eso no tiene precio. Creo que para todos fue un ganar-ganar y una gran catarsis. Gracias a todas las personas que asistieron por alimentar a los cocineros" (Mikel Alonso).

Expoelgourmet.com es un evento para todo tipo de público, desde el amateur, hasta los profesionales de la cocina; está hecha para todas las edades y también para profesionales de la industria turística y gastronómica; es un evento con muchas novedades y propuestas. Cuenta con espacios destinados para firmas de autógrafos y fotos, con lo que todo el público se lleva una fantástica experiencia.

Además del encanto puntualmente gourmet, como aprender recetas, la Expo también fue un escenario de reflexión sobre la alimentación, por ejemplo: en la convivencia de los conductores con el público de las clases demostrativas, se generaron reflexiones interesantes sobre la importancia de qué comer, cómo y desde qué presupuesto en la vida cotidiana; así como la invitación de apoyar a los agricultores latinoamericanos, ya que en la actualidad el campo se abre a una competencia internacional.

ARRIBA A LA IZQUIERDA, LA PASTELERA MEXICANA PAULINA ABASCAL EN ACCIÓN. EL PÚBLICO SE MOSTRÓ ENCANTADO CON SU CLASE. A SU LADO, EL COCINERO ITALIANO RADICADO EN ARGENTINA DONATO DE SANTIS COCINA COMO EN SU CASA. ABAJO A LA DERECHA, JOSÉ RAMÓN CASTILLO, QUE CONDUCE EL PROGRAMA CACAO POR *ELGOURMET.COM*, DISERTÓ SOBRE CHOCOLATE.

HOTEL & SPA BÚZIOS
laPedrera
Casa Blue La Pedrera Buzios
Small Hotel & Spa
Visitá Casa Blue Búzios,
un nuevo punto de encuentro.
Ingresá en www.bluefm.com.ar y descubrí
los beneficios de Casa Blue fm 100.7.
Casa Blue Búzios La Pedrera - www.lapedrerabuzios.com.br
Casa Blue Mar de las Pampas - Altué - www.altue.com.ar
casa
blue
100.7 fm



Viña del Mar y Valparaíso

bellezas del Pacífico

Una emparentada con el puerto, pintoresca, popular y bohemia. La otra, sinónimo de playa.

por Alejandro Gorenstein (enviado especial)
fotos de Sebastián Israeilit para Comité Paltas Hass

El viaje comenzó con un recorrido por la plantación de paltas en Quillota, invitados por el Comité de Paltas Hass, una asociación gremial que agrupa a productores de esta fruta en Chile y que reúne alrededor del 80% de la oferta exportable del país andino.

La palta Hass es muy consumida en todo Chile ya que, entre otros beneficios, reduce los índices de colesterol malo en la sangre (LDL) disminuyendo la probabilidad de padecer enfermedades cardiovasculares.

Viña del Mar

Los primeros pobladores donde hoy se emplaza la ciudad de Viña del Mar —ubicada a 130 kilómetros al noroeste de Santiago de Chile— fueron los nativos "changos", pescadores y recolectores que vivieron en el lugar hasta la llegada de los conquistadores españoles.

Sin embargo, su fundación fue en 1874 por iniciativa de José Francisco Vergara Echevers, un ingeniero que se había casado con la nieta de Francisco Álvarez, dueño de las dos grandes haciendas más importantes de la región.

Ubicado a unas cuadras del centro comercial y a pocos pasos del imponente hotel Sheraton Miramar, el Reloj de Flores es uno de los primeros sitios elegidos por los turistas a la hora de tomar unas fotos.

Este elegante reloj, traído desde Suiza en 1962, fue inaugurado el 15 de mayo de ese año, el mismo día en el que comenzó el mundial de fútbol en este país, en el que Viña fue una de las principales sedes.

Por la mañana, hombres y mujeres comienzan el día a puro trote en la avenida Perú (la costanera), mientras los adolescentes y algún que otro turista disfrutan de un helado en palito (US$ 1 en promedio) que compraron en uno de los tantos carritos que se encuentran frente al mar.

La primera paralela hacia la derecha es San Martín, una de las principales avenidas de Viña que tiene restaurantes gourmet, donde un menú que incluye entrada, plato principal, café o postre y vino, puede oscilar los US$ 27.

Al pasear por esas calles uno observa grupos de hasta 8 turistas en un sulky que durante media hora los lleva a recorrer los principales destinos turísticos de la ciudad abonando US$ 36.

Otro de los principales atractivos es la calle Valparaíso, unas 7 u 8 cuadras en donde se concentra gran parte del comercio. Hay restaurantes para todos los gustos, incluyendo los de comida al paso en los que se almuerza por US$ 5 (plato principal, ensalada y jugo natural).

Sin embargo, una de las cosas que más llaman la atención son los variados puestos callejeros de frutas que ilustran las esquinas de la calle Valparaíso. La lúcuma (fruto aromático de pulpa pastosa que se utiliza principalmente en la fabricación de helados) es una de las preferidas a la hora de hacer las compras.

A la hora de cenar el restaurante Portofino, ubicado en el cerro Esperanza, en el límite entre Viña del Mar y Valparaíso, se lleva todos los premios.

Portofino, inaugurado en 1998, tiene capacidad para 180 comensales y cuenta con tres salones vip, entre los que se destaca el

que se halla en la terraza ya que permite deslumbrarse con una vista panorámica hacia toda la bahía.

Al ocupar una de las mesas, inmediatamente el mozo recomienda el Pisco Sour (US$ 4,50), uno de los aperitivos que más se consumen en Chile. Este trago es un aguardiente elaborado por destilación de vino genuino potable al que se le agrega jugo de limón de Pica, una clara de huevo, azúcar y hielo a gusto, para luego ser agitado.

A la hora de los mariscos y pescados, las Machas a la parmesana (US$ 13), y el Congrio Tolous resultan, sin duda, una alternativa ideal, liviana y muy sabrosa.

Quien no come mariscos, debería probar el Bife peruviana (US$ 13), un manjar compuesto por bastones de lomo salteado con cebolla pluma, pétalos de tomate, aji amarillo acompañado de arroz con choclo, papas fritas y un huevo de codorniz frito. Riquísimo.

A la hora de los vinos, la producción en la Quinta Región es variada e incluye blancos como Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc y tintos como Pinot Noir.

Consejo: para los que no están acostumbrados a pasar unos días de vacaciones cerca del Pacífico, no pueden perderse la puesta del sol en el atardecer de Viña del Mar, una experiencia única y romántica que merece la pena vivir, y retratar.

Valparaíso

A bordo de una combi, Sorka Trucco, una villamarina de origen croata de unos 60 años, oficia de guía para un grupo de turistas deseosos de conocer la historia de este bellísimo pueblo ubicado a sólo 7 kilómetros al sur de Viña del Mar.

La mujer cuenta que fueron los españoles los que descubrieron este puerto en 1536 y Juan de Saavedra el que le puso Valparaíso, mientras divisaba el mar a lo lejos luego de un valle verde, frondoso, con árboles y arroyos que descendían hasta las arenas.

Cuando lograron independizarse de los españoles, llegaron a estas costas los ingleses para organizar el comercio marítimo. También hay importantes colonias de alemanes, italianos, franceses, judíos y árabes.

Chile y la palta

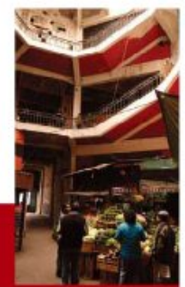
El mundo consume cerca de 3,2 millones de toneladas de palta siendo Chile el segundo productor a nivel mundial, detrás de México.

Además de reducir los índices de colesterol malo por la acción de los aceites monoinsaturados que contiene, numerosos estudios avalan que las paltas lideran el ranking de frutas con mayor presencia de vitamina E, ácido fólico, magnesio y potasio, y es tercera en fibra dietética.

Reconocida por su piel que vira de verde a negro en su madurez, su piel granulosa y flexible y su pulpa verde de textura cremosa, la palta Hass es la que contiene menor cantidad de agua, lo que le da mayor consistencia, siendo más nutritiva y manipulable a la vez.

En Chile, y en especial en la Quinta Región, la palta está muy presente en la alimentación de su población y también en la de los turistas.

Entre las opciones más económicas para su consumo se encuentran los sándwiches completos en pan de pancho que incluyen salchicha, tomate picadito, mayonesa y palta. El churrasco de lomito con palta y tomate es otra delicia que se puede saborear en el restaurante más elegante (US$ 5) o en un local de comida al paso (US$ 2).



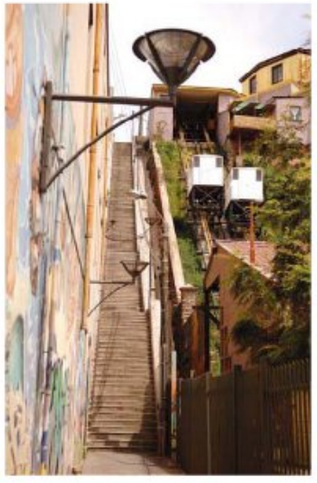
OZA®
DE LOS RIOS

30 Promociones a partir de $ 20
incluye bebida y postre!!!!
LUNES cerrado
ESTACIONAMIENTO PRIVADO
martes a viernes medio día

PARRILLA - PASTAS - MINUTAS
MENÚES EJECUTIVOS
VISITEN NUESTRO PARQUE ARBOLADO Y SALONES CUBIERTOS
DESAYUNO, ALMUERZO CENA Y EVENTOS
PELOTERO - PLAZA DE JUEGOS

San Martín 499 4796-4697 I 4791-0514
Lavalle y V. Dumas 4837- 0935
Vicente López

>> ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO



Valparaíso, de aproximadamente 300.000 habitantes, es pintoresco por la historia, por lo bohemio, por las diferentes manifestaciones artísticas y ha servido de inspiración a poetas, cineastas y fotógrafos. De echo, el escritor Pablo Neruda (premio Nobel de Literatura) quedó tan fascinado con este pueblo que buscó insistentemente comprar una casa a la que llamó "La Sebastiana".

Valparaíso, que fue declarada en julio de 2003 como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, se compone de 42 cerros, de los cuales 15 tienen ascensores que son utilizados no sólo para turismo, sino por los pobladores para ir a trabajar o estudiar.

Sorka explica que Valparaíso sufrió un terremoto en 1906 y desde ese momento comenzó la reconstrucción sobre el desecho, ganándole bastante terreno al mar.

Uno de los primeros encantos por estas costas del Pacífico es el Mirador de la Marina Mercante, que permite gozar desde lo alto el movimiento de pelícanos, golondrinas y otras aves.

La recorrida puede continuar por el cerro Playa Ancha, ubicado al sur y uno de los primeros en poblarse.

Al subir por el ascensor uno se encuentra con una hilera de puestos que venden artesanías, donde se destacan los diferentes tipos de imanes que cuestan entre US$ 2 y US$ 4.

Recorriendo el cerro Concepción, indefectiblemente uno se choca con el Café Turri, un clásico de Valparaíso. Por apenas US$ 3, el jugo de Chirimoya —fruto de pulpa cremosa con semillas negras con alto contenido en hidratos de carbono que se puede encontrar en cualquier mercado— es muy placentero para hacer un alto y reponer energías para continuar con el paseo.

Sugerencia: si visita esta parte de Chile no deje de probar la miel de Palma, más líquida y muy tentadora por su gusto (similar a la esencia de vainilla) que en los supermercados se puede conseguir pagando entre US$ 2 y US$ 3.

Si de día Valparaíso es hermosa, la noche no tiene nada que envidiarle. Uno de los lugares más interesantes para conocer es el Gran Hotel Boutique Gervasoni. Marcelo Gonsalves, subchef del restaurante de este emprendimiento, cuenta que la casa perteneció a Pascual Baburizza, un inmigrante croata que llegó a Valparaíso en 1892 atraído por el salitre de esa época.

El Gervasoni, una empresa familiar que surgió a partir de la reconstrucción de la casa en 2003, tiene actualmente 15 habitaciones que cuestan entre US$ 110 y US$ 190.

Entre los postres más destacados del restaurante Di-Vino, del hotel Gervasoni, arrasan la Trilogía de mousse (US$ 6) y el Turrón de pistacho (US$ 6).

Para terminar, vale la pena relajarse unos minutos en la terraza contemplando, desde lo más alto del cerro, los últimos minutos de bohemia antes de ir a descansar.

Ñoquis con salsa de paltas y pechuga al Syrah

POR LA CHEF CHILENA PATRICIA WEBER

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo
1/2 botella de Syrah
1/2 l de buen caldo de ave
50 g de manteca
50 g de dulce de papayas
1 k de ñoquis cocidos al dente
200 g de tomates cherry
• Aceite de oliva c/n

Para la salsa

INGREDIENTES

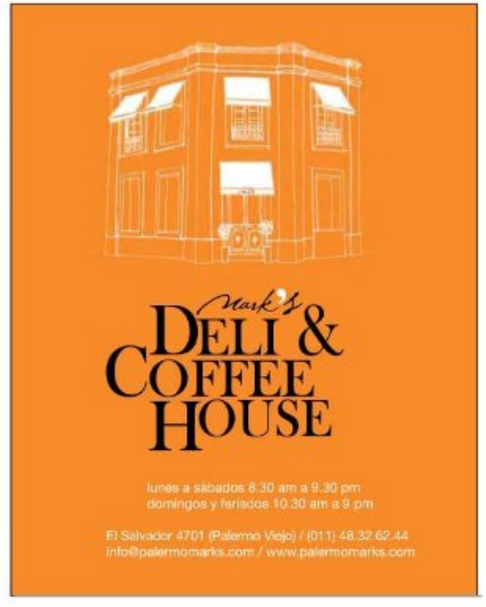
1 k de puré de palta Hass
500 cc de crema
3/4 taza de nueces picadas
1 paquete de albahaca fresca picada
2 dientes de ajo
• Aceite de oliva extra virgen c/n
• Aceite de paltas c/n
• Sal y pimienta a gusto

PROCEDIMIENTO

Corte las pechugas por la mitad y amárrelas dándoles forma lo más cilíndrica posible. Selle sobre una sartén muy caliente en aceite de oliva y sal. Cimiente muy bien. Lleve a horno medio por 20 minutos. Enfríe y corte en medallones de 1 cm de espesor y reserve. Reduzca el vino y el caldo a la mitad. Agregue el dulce de papaya y la manteca y deje cocinando por unos 15 minutos más. Corte los tomates cherry por la mitad y agregue sal a los ñoquis cocidos al dente. Cimiente y aliñe con un poco de aceite de paltas los ñoquis y reserve. Mezcle todos los ingredientes de la salsa y agregue los ñoquis calientes en el momento de servir. Espolvoree con parmesano fresco rallado.

(Para 8)

COMATEC
www.comatec.fr
Vajilla y elementos de diseño para catering
Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A - Tel: +5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar


Mark's
DELI &
COFFEE
HOUSE
lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm
El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@palermomarks.com / www.palermomarks.com

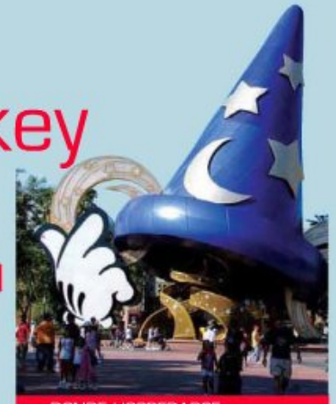
La tierra de Mickey

Disney es el destino soñado para grandes y chicos. A toda hora hay actividades y shows que dejan a todos con la boca abierta. Un mágico mundo donde resulta imposible aburrirse.

LOS PARQUES

Hay varias cosas para tener en cuenta antes de visitar los parques temáticos de Disney. La entrada a cada uno de ellos cuesta alrededor de 30 dólares. Todos cierran a las siete de la tarde, pero si te hospedás en alguno de los hoteles Walt Disney World Resort gozás de horas adicionales en los parques. Es recomendable ir con ropa y calzado cómodos para poder recorrer los parques ya que son grandes y sólo puede conocerse a pie. Recordá pedir un mapa al ingresar para no perderte: no sólo tiene la ubicación de cada juego, sino que detalla los horarios de los shows especiales y desfiles. Por último, armate de paciencia porque para la mayoría de los juegos hay que hacer cola. Dicho esto, los parques que podés visitar dentro de Disney son:

- **Magic Kingdom:** en éste se encuentra el castillo de Cenicienta, escenario de un imperdible show de fuegos artificiales, mítico símbolo del mundo creado por Walt Disney.
- **Epcot:** este parque permite recorrer las culturas de todo el mundo en un mismo lugar. Se pueden ver reproducciones de la arquitectura de varios países, degustar los platos típicos en los restaurantes y hasta comprar ropa tradicional.
- **Disney`s Hollywood Studios:** se trata de un gran set de filmación cuyas atracciones giran en torno a películas famosas, el detrás de escena y la televisión.



DONDE HOSPEDARSE

Dentro de Disney hay varios hoteles para distintos presupuestos (desde 82 a 240 dólares por noche). También hay cabañas desde 43 dólares la noche. Las ventajas de hospedarse dentro del complejo es que hay transporte disponible con paradas en los principales puntos y beneficios especiales como las "Extra Magic Hours" de los parques. En caso de alojarse dentro de Disney, hay cientos de hoteles y aparts en Orlando. Eso sí, lo ideal es alquilar un auto.

PAQUETES LAN

- **Disney Clásico: 8 días. Incluye:** aéreo LAN non stop a Miami con conexión a Orlando con American Airlines; alquiler de auto compacto por 7 días; 7 noches de alojamiento en hotel económico Disney selecto, sin pensión; pasaporte básico Magia a tu manera por 7 días. Desde US$ 1.277. Incluye tasas e impuestos*.
- **Disney Lujo. 8 días. Incluye:** aéreo LAN non stop a Miami con conexión a Orlando con American Airlines; alquiler auto compacto por 7 días, 7 noches de alojamiento en hotel lujo Disney selecto, sin pensión; pasaporte básico Magia a tu manera por 7 días. Desde US$ 1.465. Incluye tasas e impuestos*.

**Ambos paquetes cotizados por persona base Family Plan (2 adultos y 2 menores de 3 a 9 años, compartiendo habitación). Vigencia: hasta el 28 de noviembre (viaje completo). Consultar precios para otras fechas.*

+ INFO

Embajada de los Estados Unidos de America:
Av. Colombia 4300.
Tel.: 4777-4533.
Web: spanish.argentina.usembassy.gov

Disney:
www.disneyworld.disney.go.com

Paquetes LAN:
All Seasons: 5555-3400.
Oficina LAN en Unicenter Shopping. E-mail:
lantours@lan.com

DOPPELGÄNGER ES UN BAR QUE CELEBRA EL PASADO. RECUERDA A PARÍS, BERLÍN Y NUEVA YORK DE ENTREGUERRAS, Y A BUENOS AIRES DE LOS AÑOS 40. SUS TRAGOS LE RINDEN CULTO AL OBRERO Y AL BURGUÉS QUE TODOS LLEVAMOS DENTRO.

la internacional etílica

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO
PRODUCCIÓN POR CECILIA RIUS

UN DOBLE QUE CAMINA

"Nuestra carta de tragos es fuertemente clásica e incluye, por un lado, aperitivos (bitters y vermouths) y tragos populares que son parte de la vida porteña; y por otro lado, los Martinis, cócteles legendarios e inmortales que animaron las *soirées* europeas durante 'les années folles' y los *speakeasy* americanos de la época de la prohibición. Cuando hablamos del obrero y el burgués que todos llevamos dentro, nos referimos al hecho de que no todos los días nos sentimos del mismo modo. En nuestro bar, los clientes encuentran el lugar para celebrarse en cualquier momento. Un día te sientes más simple y sencillo, con ganas de estar con amigos: entonces te puedes celebrar con un vermouth y una picada. Otro día te sientes más sofisticado y sexy: nada mejor que un Martini y unos appetizers." *Manifiesto redactado por los creadores de Doppelgänger: la colombiana Stella Torres, el argentino Guillermo Blumenkamp y el francés Marc Alberto.*

"Creado en 1888 por Henry C. Ramos, es uno de los cócteles más famosos de Nueva Orleans. Gran trago para la media mañana del domingo".

Ramos Gin Fizz (Obrero)

INGREDIENTES

2 cdas de azúcar
1/2 cda de agua de azahar
1 clara de huevo
1 1/2 onza* de gin
1/2 onza de crema
• Jugo de 1 limón
• Jugo de 1 lima
• Soda c/n
• Hielo c/n
• Menta para decorar

**1 onza equivale a 28 cc*

PROCEDIMIENTO

Coloque todos los ingredientes, excepto la soda, en una coctelera con hielo. Bata bien hasta enfriar. Sirva en vaso largo con un poco de hielo partido y complete con soda. Decore con 2 hojitas de menta.

PARA ACOMPAÑAR

Budín de pan con crema, garrapiñada y caramelo de Fernet.

Adonis (Burgués)

INGREDIENTES

2 gotas de orange bitters
1 onza de vermouth rosso
2 onzas de jerez fino
• Cereza marraschino para decorar c/n

PROCEDIMIENTO

En un vaso mezclador con hielo, coloque todos los ingredientes. Revuelva hasta enfriar, cuele en copa cóctel previamente enfriada. Decore con la cereza.

PARA ACOMPAÑAR

Salmón rosado en escabeche con budín de zanahoria y crema ácida al gin.

Grappa Strega (Obrero)

INGREDIENTES

1/4 onza de jugo de limón
1/4 onza de jugo de naranja
1 onza de Strega
1 onza de grappa
- Hielo c/n
- Piel de naranja para decorar

PROCEDIMIENTO

Coloque todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Bata hasta enfriar. Use la técnica de doble colado, sirviendo en copa cóctel previamente enfriada. Decore con la piel de naranja.

PARA ACOMPAÑAR

Pincho de pollo con mostaza a la antigua, y whisky y batatas horneadas.

"Sabor de antaño para **enamorados en una** noche de verano".

One Ireland (Burgués)

INGREDIENTES

1 bocha de helado de crema americana o vainilla
1/2 onza de crema de menta
2 onzas de whiskey irlandés
- Hielo c/n
- Ralladura de chocolate para decorar

PROCEDIMIENTO

Coloque todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Bata bien hasta enfriar. Cuele en copa cóctel previamente enfriada y decore con la ralladura de chocolate.

PARA ACOMPAÑAR

Marquise de chocolate 70% con reducción de naranjas, Campari y granos de café tostados.

"Deliciosa copa para una tarde de primavera".

Ferrocarril 1940 (Obrero)

INGREDIENTES
1 cdta de licor de marraschino
1/2 onza de Hierroquina
2 onzas de Pineral
• Hielo c/n
• Cereza marraschino para decorar

PROCEDIMIENTO
Coloque todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Bata bien hasta enfriar, cuele en copa cóctel previamente enfriada. Decore con la cereza.

PARA ACOMPAÑAR
Mollejitas con sofrito de vermouth seco, provoleta grillada y hojas verdes.

AGRADECIMIENTOS
Wathemala - Guatemala 6090, Ciudad de Buenos Aires
47777190 - wathemala.com
La Mersa - Honduras 3950, Ciudad de Buenos Aires
48629174 - lamersa.com
Doppelgänger - Martini, Bitter & Vermouth
Av. Juan de Garay 500, Ciudad de Buenos Aires.
43000201 - doppelganger.com.ar

Journalist (Burgués)

INGREDIENTES
1 cdta de jugo de lima
1 cdta de vermouth seco
1 cdta de vermouth rosso
1 cdta de Cointreau
3 onzas de gin
1 aceituna verde para decorar
• Hielo c/n

PROCEDIMIENTO
En un vaso mezclador con hielo, coloque todos los ingredientes. Revuelva hasta enfriar, cuele en copa cóctel previamente enfriada. Decore con la aceituna.

PARA ACOMPAÑAR
Ceviche de pescado del día con cous cous, choclo y crema de palta.

"Nacido en los **años 30 durante** la Gran Depresión, **es un cóctel justo** para un día cálido **y lluvioso".**

Birra Moretti aterrizó en la Argentina

Una de las cervezas más representativas de Italia tiró anclas en América del Sur y ahora apuesta a nuestro país. De la mano de CCU Argentina —Corona, Imperial, Guinness, Paulaner, Negra Modelo y Kunstmann— se suma al panorama cervecero Premium.

Por Nicolás Bal

Birra Moretti ya estacionó sus camiones y está empezando a bajar los cajones en cada ciudad, en supermercados y cadenas de primera línea.

En un evento realizado en la Embajada de Italia en la Argentina, el Embajador Stefano Ronca dijo que para él es un placer darle la bienvenida a una empresa italiana de tan larga tradición histórica. Además, reconocidos chefs y personalidades del mundo empresarial y gastronómico, tanto argentinos como italianos, elogiaron la calidad del producto.

Por su parte, Massimo Barboni, gerente de exportación de la marca en Italia, confesó que cree que los argentinos, con esta cerveza lager, "se irán sumando al maridar los platos italianos que tanto se consumen aquí".

Asimismo, Javier Trucco, gerente de marketing de CCU Argentina, opinó que la incorporación de Birra Moretti a su *portfolio* de cervezas importadas y Premium les permitirá ofrecer una variedad muy importante dentro de un segmento en el que ya participan con Corona, Guinness, Heineken, Imperial, Negra Modelo, Paulaner y Kunstmann.

Desde Italia, con amor

Birra Moretti, elaborada en Milán (Italia), no sólo es refrescante en la boca, sino que su cuerpo y solidez también permiten saborearla como un elixir único.

Con una botella marrón de 330 ml, de espuma compacta, adherente y persistente, y un inconfundible tono oro claro, su sabor resulta muy distinto de las que se toman en Latinoamérica, que son más fáciles para beber y más refrescantes. ¿Por qué? Es que Udine, ubicada en la región de Friuli, se halla muy cerca de la frontera con Austria. Por ese motivo la influencia de dicho país en la elaboración de cervezas más densas, con más cuerpo y sabor, está presente siempre. Y se nota...

¡A la mesa!

Límpida, brillante y de cuerpo ligero con un equilibrio levemente ácido, Birra Moretti se adapta muy bien a platos de simple elaboración.

Acompaña perfecto a la comida italiana, pero no sólo a la pizza. Donato De Santis, embajador de la marca en nuestro país - opinó que "el sabor de Birra Moretti es inconfundible e ideal para maridar con risottos, pastas con salsas simples, ravioles rellenos de carne con manteca de salvia (ojo, conviene evitar las salsas a base de tomate o las que son demasiado especiadas), platos livianos y quesos jóvenes".

Asimismo, va muy bien con platos principales livianos o con bajo contenido de grasa, tal es el caso del pollo, el conejo braseado con hierbas aromáticas y la carne hervida.

Paso a paso, la mejor cerveza

Es importante comunicar de qué manera se consume el producto. Si no, no se saborea correctamente y se pierden todos sus atributos. La espuma protege a la cerveza del aire y evita que, al tomarla, nos hinchemos.

Para tomar Birra Moretti y saborear de un mediodía, una tarde espectacular al sol o una noche entre amigos, siga estos pasos:

Tome un vaso frío. (Lo ideal es ponerlo un rato en el freezer).

Báje la temperatura apenas un segundo antes de servir (con agua a temperatura ambiente).

Sirva la cerveza en el vaso.

A ésta, agréguele agua, al igual que en el paso 2, a temperatura ambiente. De esta forma, se garantiza el sabor de la espuma.

LA CALIDAD AVALADA POR LA HISTORIA

Desde 1859, hace 150 años, que la firma Birra Moretti –nacida en Udine, Italia– se trazó el objetivo sempiterno de concentrarse en la calidad del producto y en la autenticidad de su sabor.

Esos valores no sólo se transmiten al beber la cerveza, también se destacan en la etiqueta, en la que se lee "Ricette originali". Pero la identidad de la marca cobró auge en 1942, cuando Leo Menazzi Moretti entró en un restaurante en Udine, el Boschetti Restaurant in Tricesimo, y se encontró con un señor mayor que bebía una Birra Moretti. Y como si fuera una revelación, reconoció en este hombre a la "imagen viva" de la marca, que encajaba perfecto con los conceptos que querían transmitir: se mostraba genuino, tradicional y auténtico. Sin más, le pidió permiso para tomarle una fotografía. Gentil, él accedió sin problemas, sólo a cambio de que Leo le pagara otra vuelta.

Un gran diseñador de pósters, el profesor Segala, sumó la imagen a esta distintiva etiqueta. Desde entonces, la etiqueta de Birra Moretti inmortalizó a este buen señor, protagonista de una simple, pero gran, acción de marketing.

el club del buen beber

Lo mejor del vino

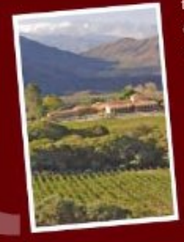
POR ELISABETH CHECA

Foie para el Malbec Pinot Noir de Bodega Familia Shroeder

Un menú único, entre las mejores celebraciones para los vinos que mes a mes presenta El Club del Buen Beber. Sucedió en el clásico restaurante El Aljibe del Sheraton Buenos Aires, donde el inspirado chef nos hizo ilusionar con el menú de un gran hotel parisino. Especialmente por la entrada, un Mil hojas de mousse de foie gras con sirop de vino generoso, de una sutileza extrema. Antes, como amuse bouche se sirvió una terrine de salmón. Solomillo relleno con dátiles y salvia con compresión de repollo y batata y arroz salvaje, fue el suculento, complejo, plato principal. Como postre, Tatín de piña y mango con su shot de crema inglesa y maracuyá. Todos los platos acompañaron armoniosamente al vino de octubre, un blend de Malbec-Pinot Noir, muy frutado y fresco, de gran personalidad. Ambas variedades se dan cada vez mejor en San Patricio del Chañar. Una fiesta que emocionó al fundador de la bodega, presente en una celebración inolvidable. Los 14,3 grados de alcohol, tan habituales en los vinos de la región, no produjeron estragos en ninguna cabeza. Puro goce.

De Colomé, los vinos del mes

Extraordinarios vinos de altura de Bodega Colomé, con la personalidad que les otorga el terruño y los cuidados biodinámicos. Se trata de una caja con tres botellas de Torrontés cosecha 2009, con aromas florales y muy buena estructura, seleccionado de los tanques para los socios del Club, y tres botellas de un blend tinto intenso y potente, cosecha 2008 , compuesto por 70% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Tannat. Con 14,9 grados de alcohol, y ese carácter único y viril de los tintos Calchaquíes. Se impone conocer la bodega más antigua de la Argentina, su paisaje, la hospitalidad de la Estancia y visitar el museo dedicado a James Turrell, un ilusionista de la luz.



Cata a ciegas de Bonarda en Ginger

Hacía un tiempo que no catábamos esta *uva rara* —como le dicen en alguna parte del Piemonte— y organizamos esta degustación a pedido de los históricos socios *bonarderos*. El lugar, Ginger, es un restaurante muy particular donde el diseño remite al vino. Tapas ricas como mollejas, pinchos de pollo con salsa de curry, terrina de cerdo y buenos quesos ayudaron a la felicidad. Salió primero en el ranking, ya sucedió otras veces, el sabroso Álamos de Catena Zapata cosecha 2007. En segundo lugar, Fond de Cave Bonarda Reserve 2009. Finca La Linda 2006 y el de Bodega Lurton cosecha 2007, parejos. Como siempre, ganó el vino, los vinos.

suscríbase a

El Club del Buen Beber

4778-5469 - www.elgourmet.com

elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

elgourmet.com

ceviche

COCINA PERUANA
WOK & SUSHI

ESPLÉNDIDA BARRA DE TRAGOS
CEVICHES Y SUSHI NIKKEI

RESERVAS 4776-7373

COSTA RICA 5644, PALERMO

LUNES A SÁBADO POR LA NOCHE

MUY PRONTO HAPPY HOUR Y TAPAS

www.ceviche.com.ar

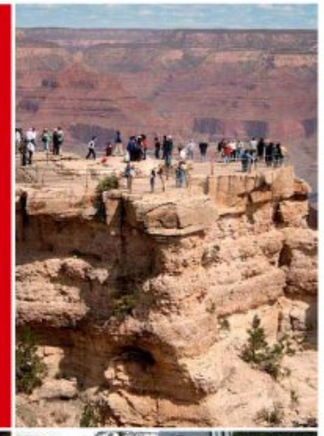
ESTACIONAMIENTO - TARJETAS DE CRÉDITO

mini-d.com.ar

Hello! West USA

Un chef mexicano iniciará una aventura desde Tijuana hacia el Norte para conocer la cocina de la costa oeste estadounidense.

por Alejandro Gorenstein



A bordo de una camioneta Chevy del año 1981, el popular chef Alfonso Cadena, que ya recorrió su país en busca de los sabores autóctonos de la cultura mexicana, se lanza a una nueva aventura: viajar por la costa oeste de los Estados Unidos.

Cadena, un joven chef nacido dentro de una familia de cocineros en el desierto de Sonora, al norte de México, iniciará su aventura desde Tijuana. Cruzará la frontera y visitará San Diego, Los Ángeles, Gran Cañón, Las Vegas, San Francisco, Napa Valley, Portland y Seattle para encontrarse con chefs reconocidos mundialmente y visitar los restaurantes más destacados de cada lugar.

"Creo que el dinamismo del programa es notable y tiene temas de verdadero interés. La costa oeste te ofrece un inagotable número de temas, restaurantes, granjas, fábricas de productos y sobre todo refleja la importancia de Latinoamérica en muchas de estas actividades en un país donde se encuentran tantas culturas", explica el chef a *elgourmet.com*.

Cadena, que desde muy chico se mudó a la ciudad de Guadalajara, donde entró en contacto con el mar que a la postre sería protagonista importante en su vida como chef, piensa que su nuevo programa aportará, sin duda, la filosofía de utilizar los productos locales o regionales en su máxima expresión. "En Estados Unidos se preocupan por el programa de tal manera que la estrella es el producto, no el cocinero", dice.

El chef cuenta que viajar por la costa oeste de los Estados Unidos le permitió vivenciar muchas anécdotas, aunque confiesa que haber cocinado en el Gran Cañón "es impactante: algo que no se hace todos los días, y no todos lo podemos hacer".

¿Qué fue lo que más le gustó del viaje?

Me fascinó ver grandes cocinas, la operación de grandes restaurantes, observar cómo se producen los alimentos.

La propuesta culinaria de Cadena se basa en raíces francesas para fundirse con aromas, ideas y sabores de culturas diversas, pasando desde el Oriente hasta su país de origen. Es propietario del restaurante LA LECHE®, en Monterrey, que se posicionó como uno de los más importantes iconos gastronómicos de México.

"Creo que no me da miedo experimentar. Me gusta la improvisación y el por qué no. Sin embargo, siento que tengo buena intuición para seleccionar productos que juntos tengan sentido y por supuesto creo que mi cocina es divertida. En ocasiones es sensual, pero sobre todo es visceral y transparente, es un reflejo real de lo que vivo, pienso y siento como persona, como mexicano, como latino y cocinero de una generación en constante movimiento".

Cadena se recibió primero de diseñador gráfico y después realizó sus estudios de cocina en la escuela Pacific Culinary Arts en Vancouver (Canadá). De esta forma creó una cocina sin tiempos ni reglas; un concepto donde brilla el sabor, la invención, la presencia visual del plato y la combinación de especias y alimentos.

¿Cómo fue la transformación de ese estudiante de diseño gráfico, que también hizo sus intentos en la música, para llegar a ser un reconocido chef?

Vivir la vida, todas estas experiencias me fueron encaminando a la cocina, ya que creo reflejar estas actividades en mi filosofía culinaria. Pero lo más importante es ir desarrollando un plan de vida donde pueda estar en contacto, por lo menos de vez en cuando, con el placer del espíritu, y cocinar. Diseñar me da todo eso que busco.

¿Qué debe tener un buen chef?

Ser honesto, ser trabajador, ser disciplinado y ser humano.

¿Qué consejos le daría a la nueva generación de chefs?

Para los nuevos cocineros y cocineras sólo les recomiendo sabiduría y paciencia. En este medio el talento no lo es todo. Se puede encontrar la inspiración de una sóla manera, y ésta es en el trabajo diario y en ser humilde y autocrítico. La modernidad requiere de tiempo para que ésta fluya llena de sabiduría en nuestros paladares. Mientras más conocimientos y experiencias

sean absorbidas y dominadas, puedo ser más universal y, por lo tanto, una persona más cultivada en cuerpo y espíritu.

¿Qué proyectos le agradaría cumplir?

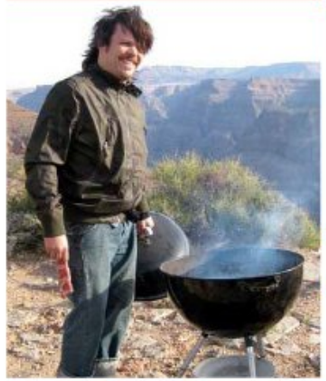
Pues hasta el momento no me puedo quejar de nada. Si puedo seguir cocinando en mi propio restaurante, y cada viernes y sábado puedo rocanrolear en mi negocio hasta hoy, me pregunto: vida, ¿qué te debo?

West/USA
Lunes a las 22.30 y miércoles a las 23.30

noviembre en pantalla

ALFONSO CADENA DESCUBRE EL AUGE DE LA COCINA LATINOAMERICANA EN LA COSTA OESTE ESTADOUNIDENSE. PATRICIO TAPIA BEBE EL VINO DE LOS REYES. PABLO MASSEY COCINA EN MENOS DE 30 MINUTOS Y OMAR PERENEY, PLATOS PARA TODOS LOS GUSTOS.

MES DE ESTRENOS



West/USA

Estreno: lunes a las 22.30
Repetición: miércoles a las 23.30
Conduce: Alfonso Cadena
El chef mexicano, que ya ha recorrido su país en busca de los sabores autóctonos de la cultura mexicana, se lanza a una nueva aventura: viajar por la costa oeste de los Estados Unidos en una clásica *motorhome*. Desde Tijuana, cruza la frontera y visita San Diego, Los Ángeles, Gran Cañón, Las Vegas, San Francisco, Napa Valley, Portland y Seattle para encontrarse con chefs reconocidos mundialmente y visitar restaurantes y mercados para mostrar la evolución de la cocina latinoamericana, y especialmente la mexicana, en los Estados Unidos.

VUELVE A LA PANTALLA

Tokaji. El vino de los reyes

Estreno: jueves a las 21.30
Conduce: Patricio Tapia.
Un viaje increíble a la artesanía del vino en Hungría. El Tokaji aún se elabora como se hacía en el siglo XV y la arquitectura de la zona parece no haber sido tocada por la modernidad. De la mano del periodista chileno especializado en vinos Patricio Tapia, se contará la historia de este vino que fue el preferido de los reyes.

SIGUEN LOS CAPÍTULOS ESTRENO DE...

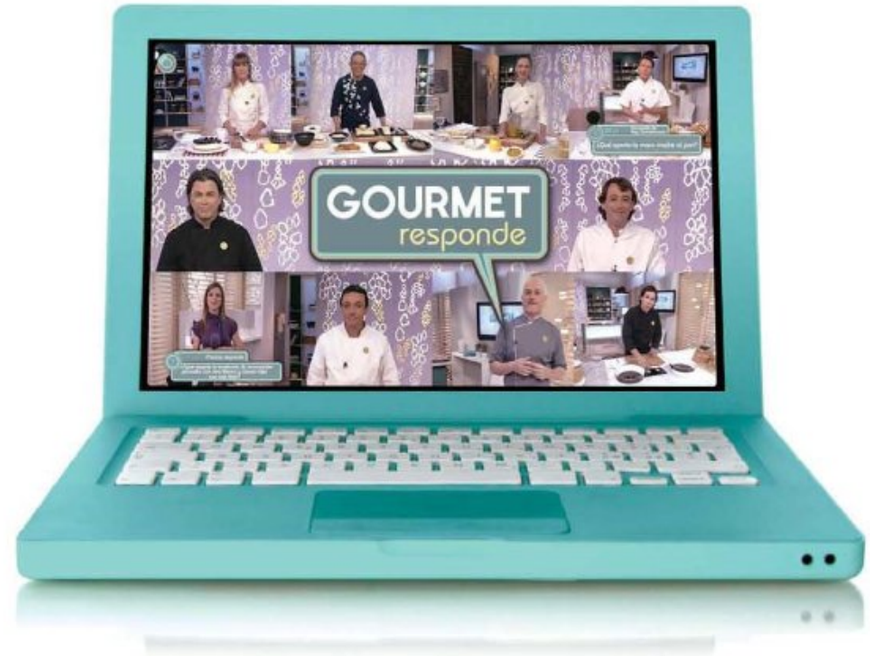
Recetas rápidas

Estreno: jueves a las 22.00
Repetición: lunes a las 21.00
Conduce: Pablo Massey
Platos elaborados, dirigidos a un público joven que disfruta de la cocina, pero que no tiene mucho tiempo para dedicarle. En noviembre, Massey enseñará a cocinar, en menos de 30 minutos, los siguientes platos: Entrecôte de cordero; Risotto de habas y arvejas con langostinos, entre otros.

Yo, cocinero

Estreno: lunes a las 20.30
Repetición: miércoles a las 22.30
Conduce: Omar Pereney
Un nuevo programa con la conducción de Omar Pereney, un cocinero venezolano de 15 años. Presentará propuestas para toda la familia, así como para recibir a sus amigos en una tarde de fútbol. Durante noviembre se verán las siguientes recetas: Lomo asado con puré de zanahoria; Desayuno; Pastel de pescado; Arepas y Roll dulce de queso.

Nuestros especialistas
tienen todas las respuestas.



Ingrese en www.elgourmet.com, deje su pregunta
y encuentre la respuesta en el programa.

gourmet responde
nueva temporada, jueves 22:30 HS

elgourmet.com

programación *elgourmet.com*

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	Huente-Co	Máximo clásico	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
0.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Francia y sus quesos	Máximo clásico
1.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	ABC Helados
1.30	West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Comando Gourmet	Club Buen Beber
2.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
2.30	Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Italia Mía	Gourmet Responde
3.00	Recetas Rápidas	Notas de Cata	Portugal y sus vinos	ABC Helados	Italia Mía	Cacao	Método Gross MG
3.30	elgourmet va a la escuela	Gourmet Responde	Nueva Generación	Tokaji	Club Buen Beber	Portugal y sus vinos	West/ USA
4.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	Huente-Co	Máximo clásico	Yo, Cocinero	Notas de Cata
4.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Gourmet Uruguay	Nueva Generación
5.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
5.30	West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Francia y sus quesos	Máximo clásico
6.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	elgourmet va a la escuela	ABC Helados
6.30	Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Comando Gourmet	Club Buen Beber
7.00			Infomerciales				
7.30							
8.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	Huente-Co	Máximo clásico	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
8.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Italia Mía	Gourmet Responde
9.00	Recetas Rápidas	Notas de Cata	Portugal y sus vinos	ABC Helados	Italia Mía	Yo, Cocinero	Notas de Cata
9.30	elgourmet va a la escuela	Gourmet Responde	Nueva Generación	Tokaji	Club Buen Beber	Gourmet Uruguay	Nueva Generación
10.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
10.30	West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Francia y sus quesos	Máximo clásico
11.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	elgourmet va a la escuela	ABC Helados
11.30	Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Comando Gourmet	Club Buen Beber
12.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	Huente-Co	Máximo clásico	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
12.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Italia Mía	Gourmet Responde
13.00	Recetas Rápidas	Notas de Cata	Portugal y sus vinos	ABC Helados	Italia Mía	Cacao	Método Gross MG
13.30	elgourmet va a la escuela	Gourmet Responde	Nueva Generación	Tokaji	Club Buen Beber	Portugal y sus vinos	West/ USA
14.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	Yo, Cocinero	Notas de Cata
14.30	West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Gourmet Uruguay	Nueva Generación
15.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
15.30	Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Francia y sus quesos	Máximo clásico
16.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	Huente-Co	Máximo clásico	elgourmet va a la escuela	ABC Helados
16.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Comando Gourmet	Club Buen Beber
17.00	Recetas Rápidas	Notas de Cata	Portugal y sus vinos	ABC Helados	Italia Mía	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
17.30	elgourmet va a la escuela	Gourmet Responde	Nueva Generación	Tokaji	Club Buen Beber	Italia Mía	Gourmet Responde
18.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	Cacao	Método Gross MG
18.30	West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Portugal y sus vinos	West/ USA
19.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Yo, Cocinero	Notas de Cata
19.30	Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Gourmet Uruguay	Nueva Generación
20.00	Comando Gourmet	Recetas y secretos	elgourmet va a la escuela	Huente-Co	Máximo clásico	Recetas Rápidas	Recetas y secretos
20.30	Yo, Cocinero	Francia y sus quesos	Método Gross MG	Desafío Gourmet Mx	Cacao	Francia y sus quesos	Máximo clásico
21.00	Recetas Rápidas	Notas de Cata	Portugal y sus vinos	ABC Helados	Italia Mía	elgourmet va a la escuela	ABC Helados
21.30	elgourmet va a la escuela	Gourmet Responde	Nueva Generación	Tokaji	Club Buen Beber	Comando Gourmet	Club Buen Beber
22.00	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx	Comando Gourmet	Recetas Rápidas	Recetas y secretos	Huente-Co	Desafío Gourmet Mx
22.30	West/ USA	Gourmet Uruguay	Yo, Cocinero	Gourmet Responde	Nueva Generación	Italia Mía	Gourmet Responde
23.00	Máximo clásico	ABC Helados	Italia Mía	Notas de Cata	Francia y sus quesos	Cacao	Método Gross MG
23.30	Método Gross MG	Cacao	West/ USA	Gourmet Uruguay	Portugal y sus vinos	Portugal y sus vinos	West/ USA

» BENEFICIOS CABLEVISION

NOVIEMBRE | 2009

IVAN NOBLE
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

PIMPINELA 25 AÑOS*
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

SABINA EN BOCA
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

EL FANTASMA DE LA OPERA
20% DE DESCUENTO EN TUS ENTRADAS.

AGOSTO
20% CON LA COMPRA DE TUS ENTRADAS.

OTELO
20% CON LA COMPRA DE TUS ENTRADAS.

ENCONTRÁ LOS CUPONES Y MAS BENEFICIOS EN WWW.CABLEVISION.COM.AR

CableVisión

BENEFICIOS EXCLUSIVOS PARA CLIENTES CABLEVISIÓN. VALIDO DEL 1/11/ 2009 AL 30/11/ 2009. NO ACUMULABLE CON OTROS BENEFICIOS. NO INCLUYE GASTOS DE EMISIÓN. SUJETO A LA DISPONIBILIDAD DE LAS SALAS. *VALIDO DEL 1/11 AL 7/11. BUSCAR CUPÓN EN WWW.CABLEVISION.COM.AR . CABLEVISIÓN S.A.

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
en establecimientos de 42 naciones,
incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo,*
y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas
de Buenos Aires.

Instituto Mausi Sebess
15 años de actuación y ya consolidado i
como una de las más prestig
escuelas de arte culinari
del mundo.

MAUSI SEBESS

Elegido por quienes serán los mejor

* *Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.*

Alemania, Octubre 2008 OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008 Medalla de Plata	Hungría, Julio 2008 ORDEN DE LOS CABALLEROS DE LA MESA BLANCA Gran Cruz de Oro	Francia, Noviembre 2007 IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS GOURMANDS Cuarto lugar	Brasil, Octubre 2007 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE Adopta las técnicas de cocina y pastelería de Mausi Sebess	Luxemburgo, Noviembre 2002 CULINARY WORLD CUP Medalla de Bronce (Cocina fría) Medalla de Bronce (Cocina caliente)
España, Abril 2007 COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA Medalla de Plata	Francia, Enero 2007 BOCUSE D'OR Séptimo lugar	México, Diciembre 2005 COPA AZTECA Medalla de Oro	EE.UU., Septiembre 2005 ANNUAL CULINARY SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION Medalla de Bronce	

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com

www.cloutmedia.com.ar

SUBIDA A VAGOS.ES

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados
y 2750 profesionales de 46 países de América,
Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas;
miles de sus egresados destacándose
en establecimientos de 42 naciones,
mejores restaurantes del mundo,*
efatura en 4 hoteles de 5 estrellas
e Buenos Aires.

tuto Mausi Sebess.
ya consolidado internacionalmente
de las más prestigiosas
as de arte culinario
del mundo.

MAUSI SEBESS

Elegido por quienes serán los mejores

* *Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.*

Alemania, Octubre 2008 OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008 Medalla de Plata	Hungría, Julio 2008 ORDEN DE LOS CABALLEROS DE LA MESA BLANCA Gran Cruz de Oro	Francia, Noviembre 2007 IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS GOURMANDS Cuarto lugar	Brasil, Octubre 2007 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE Adopta las técnicas de cocina y pastelería de Mausi Sebess	Luxemburgo, Noviembre 2002 CULINARY WORLD CUP Medalla de Bronce (Cocina fría) Medalla de Bronce (Cocina caliente)
España, Abril 2007 COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA Medalla de Plata	Francia, Enero 2007 BOCUSE D'OR Séptimo lugar	México, Diciembre 2005 COPA AZTECA Medalla de Oro	EE.UU., Septiembre 2005 ANNUAL CULINARY SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION Medalla de Bronce	

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com